

## *La Carte\**

### *Entrées / Starters*

Saint-Jacques poêlées au Whisky, bavarois de persil et tuile à l'encre de seiche 28 €  
Pan fried scallops in Whisky sauce, parsley Bavarois and squid ink biscuit

Foie gras poêlé à la rhubarbe, jus de fraises et Crumble de pain d'épices 26 €  
Pan fried duck Foie Gras with rhubarb in strawberry juice and crumble of gingerbread

Salade de langoustines, artichaut et asperges de Loire, vinaigrette de crustacés à l'estragon 26€  
Langoustine salad with asparagus from Loire and artichoke, shellfish dressing with tarragon

Œuf poché, crème de haddock et asperges de Loire 21 €  
Poached egg, haddock cream and asparagus from Loire valley

\* Foie gras confit au jambon Ibérico, mousseline de coing et croquant de maïs 16 €  
Terrine of duck Foie Gras with Iberico ham, quince puree and crunchy corn

\* Salade de gambas en Gremolata de citron, piment et carpaccio de tomates 16 €  
Salad of Mediterranean in Gremolata of lemon, chilli and tomato Carpaccio

### *Poissons / Fish*

Pavé de thon grillé, émulsion tiède aux sésames et fondue de fenouil à l'orange 28 €  
Grilled tuna, warm sesame emulsion with fennel and orange

Filet de Saint-Pierre rôti au coulis de petits pois, opéra de courgette et condiment de tomates 33 €  
Roasted John Dory fillet in pea coulis, zucchini opera and tomato condiment

\* Pavé de sandre rôti, crème d'herbes et fondue de poireaux 25 €  
Steak of pikeperch in herbs cream, served with fondue of leeks

\* Menu du Jour 52 €

\* Notre carte change régulièrement, certains plats peuvent être changés.

Les animaux d'origine bovine sont nés et élevés en France. Ris de veau provenance UE.  
*The animals of bovine origin were born and raised in France and brought down in France  
Sweetbreads from UE.*

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document situé à la réception.  
*To know allergens voluntarily incorporated into our dishes please consult the document situated in the reception*

## *La Carte*

### *Viandes / Meat*

Ris de veau braisé sauce Beuchelle à la truffe, écrasé de pomme Amandine et légumes verts 28 €  
Braised veal's sweetbread in Beuchelle sauce with truffle,  
Crushed Amandine potato and green vegetables

Noisette d'agneau en viennoise d'herbes, jus de viande et polenta crémeuse aux raisins secs 28 €  
Noisette of lamb in meat juice and creamy grape polenta

Tournedos de filet de bœuf sauce Bordelaise,  
Pain de Gênes au foie gras et poêlée de champignons 32 €  
Tournedos of beef fillet in Bordelaise wine sauce, Genoa cake with Foie Gras and fricassee of mushrooms

\* Filet mignon de porc rôti à la graine de moutarde et caviar d'aubergine au piment d'Espelette  
Roasted pork filet mignon with mustard seed, eggplant caviar and hot Espelette pepper 25 €

### *Desserts*

Douceur noisette et son cœur coulant au caramel et praliné 18 €  
Sweetness hazelnut and its caramel and the praline heart

Palet au Gianduja, Parfait glacé Caramélia et noix de macadamia 18 €  
Gianduja chocolate Palet, iced-cold Parfait Caramelia and Macadamia walnut

Elégance tout chocolat, truffe glacée à la fève Tonka 18 €  
All Chocolate cake with iced Tonka fava truffle

Pavlova aux fruits rouges, crème légère à la vanille et citron verte 18 €  
Pavlova with red fruit, light vanilla cream with lime

\* Croque noisette au crémeux de chocolat, Chantilly lactée et glace à la fève tonka 14 €  
Crunchy hazelnut biscuit, creamy chocolate, milky whipped cream and Tonka bean ice cream

\* Douceur à la pistache aux framboises, crémeux à la vanille 14 €  
Pistachio biscuit with raspberries, vanilla cream

\* Menu du Jour 52 € Tarifs TTC Service compris

#### Menu du petit Gastronom

Pour les enfants de moins de -12ans – For children under 12 years old  
Viande, volaille ou poisson avec garniture, dessert et une boisson 24 €  
Meat, chicken or fish with vegetables or pasta, desert and one drink

