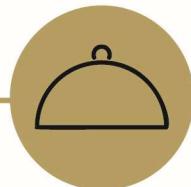


---

# CARTE DES **METS**





## A LA CARTE

*\*Notre Chef travaille des produits frais, c'est pourquoi notre carte peut être susceptible de changer.  
Pour connaître le menu du moment merci de vous renseigner auprès de la réception*

### PREMIERS INSTANTS

**Ailes de raie**, mayonnaise de poisson, salade d'herbes fraîches aux agrumes, voile de crème au curry vert **18 €**

**Foie gras de canard mi-cuit**, poire en texture, gaufre saveur de pain d'épice **20 €**

### PLATS SIGNATURES

**Demi-caille farcie et rôtie**, duxelles de champignon, choux de Bruxelles, poitrine de porc croustillante et jus corsé **30€**

**Filet de bar**, croustillant de crevettes, poireaux et réduction de fumet légèrement crémé **28 €**

### FROMAGES

**Plateau de fromages affinés** par personne / **15 €**

**Saint Marcellin affiné** **8 €**

### PLAISIRS SUCRES

**Tartelette façon Saint-Honoré** **14 €**

Sablé à la fleur de sel, crème pâtissière vanille, chantilly et choux caramel

**Tiramisu au café** **8 €**

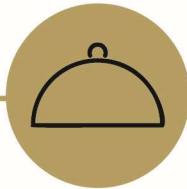
Biscuit à la cuillère, praliné café, crémeux au café et mascarpone

Une boule de glace ou sorbet avec alcool **9 €**

*Citron et Lemon by Jacoulot / Cassis et Marc de Bourgogne*

*Poire et Liqueur de fruit by Jacoulot / Café et Bailey 's*

*« Liste des allergènes disponible sur demande. Nous vous invitons à signaler toute allergie ou intolérance alimentaire lors de votre commande. »*



## MENU SIGNATURE

*Le Chef vous propose un menu signature en 4 services  
Les plats qui le composent ne pourront être proposés à la carte*

### POUR COMMENCER

#### **Raviolis de Cochon et Langoustines**

Consommé de têtes de cochon, julienne de légumes et huile verte

### PREMIER PLAT

#### **Saint-Jacques en deux façon**

Saint-Jacques juste snackée en coquille chaude, risotto de céleri-rave à l'encre de seiche  
Saint-Jacques en tatare, mangue et passion, huile verte

### SECOND PLAT

#### **Gibier - ou Volaille - d'exception (selon arrivage)**

Potiron, échalote confite, crémeux de châtaigne et jus corsé

### POUR FINIR

#### **Fondant au chocolat**

Moelleux chocolat, siphon au chocolat coulant et tuile croustillante

**70€**