

Menu du Restaurant

Entrees

Foie gras maison	18 EUR
Accompagne de chutney de figues et pain brioche.	
Carpaccio de Saint-Jacques	16 EUR
Citron vert, huile d'olive et baies roses.	
Tartare de saumon	15 EUR
Marine aux agrumes, servi avec une salade croquante.	
Veloute de potimarron	12 EUR
Cremeux et parfume, avec une pointe de creme fraiche.	
Oeuf parfait	14 EUR
Cremeux de champignons et eclats de noisette.	

Plats

Filet de boeuf Rossini	35 EUR
Poele avec foie gras, puree truffee.	
Risotto aux asperges vertes	24 EUR
Parmesan et eclats de noisettes torrefiees.	
Dos de cabillaud	28 EUR
Cuit a basse temperature, mousseline de celeri.	
Magret de canard	30 EUR
Sauce au miel et epices douces, legumes rotis.	
Gnocchis maison	22 EUR
A la creme de truffe et copeaux de parmesan.	

Menu du Restaurant

Desserts

Moelleux au chocolat	12 EUR
Coeur fondant, glace vanille Bourbon.	
Assiette de fromages affinees	10 EUR
Selection du maitre fromager.	
Tarte fine aux pommes	11 EUR
Servie tiede avec une boule de glace caramel.	
Pavlova aux fruits rouges	12 EUR
Meringue croquante, creme legere et fruits frais.	
Creme brulee a la vanille	10 EUR
Caramelisee a la perfection.	

Vins (extrait)

Chateau Margaux 2015	120 EUR
Un grand cru d'exception pour accompagner vos plats.	
Sancerre blanc	45 EUR
Frais et fruite, parfait sur les fruits de mer.	
Saint-Emilion Grand Cru	65 EUR
Riche et elegant, parfait avec les viandes rouges.	
Chablis 1er Cru	50 EUR
Mineral et delicat, accompagne les poissons a merveille.	
Cote-Rotie	75 EUR
Puissant et structure, ideal pour les plats de caractere.	