

**Damien PIOCHON**  
**et son équipe vous proposent :**

**Menu-carte à 59 Euros**

Menu composé d'une entrée, d'un plat, fromage ou dessert parmi les plats de la carte  
ou

**Menu-carte à 71 Euros**

Menu composé d'une entrée, d'un plat, fromage et dessert parmi les plats de la carte

**Si vous choisissez un plat avec supplément,  
celui-ci viendra se rajouter au prix du menu.**

*Vous pouvez aussi choisir « à la carte »*

*Nous pouvons vous proposer un accord mets et vins en fonction de votre choix de menu ;  
n'hésitez pas à vous renseigner auprès de nos Maîtres d'Hôtel.  
Si vous prenez un plat en direct, le temps de préparation sera allongé. Veuillez-nous en excuser.*

*Les Entrées*

**FOIE GRAS**

*ballotin de foie gras autour de l'amande et de l'abricot 23 €*

**HOMARD**

*en deux façons, raviole de jus de légumes à l'estragon et petit pois 28 € (supp. 6 €)*

**MAQUEREAU**

*mariné façon tataki, artichaut, bouillon de carottes orange-coriandre 20 €*

*Les Poissons*

**SAINT-PIERRE CUIT À L'UNILATÉRALE**

*tartare de coques, purée de brocolis au raifort, émulsion curry breton 35 € (supp. 5 €)*

*Les Viandes*

**FILET DE BOEUF**

*moelleux de sarrasin torréfié et morilles 31 €*

*\* Pièce d'exception, hors menu \**

...

**CÔTE DE VEAU (350g)**

*cocotte de mini légumes de chez Eric Roy, pommes grenaille sautées 40 €*

*Les Fromages*

*assortiment de fromages affinés par la famille Raimbault 12 €*

*Les Desserts*

**ABRICOT**

*poêlé au poivre Cubèbe, sabayon au Montlouis 12 €*

**SOUFFLÉ AU GRAND-MARNIER 12 €**

**FRAMBOISE-CHOCOLAT 12 €**

*crèmeux à la framboises et au chocolat 70%, sorbet, petites guimauves au cacao*

\*

# La formule Pressoir

Valable au **déjeuner** uniquement

**MENU-PRESSOIR A 37 EUROS** (2 plats incluant 1 verre de vin et un café)

**MENU-PRESSOIR A 43 EUROS** (3 plats incluant 1 verre de vin et un café)

Valable au **déjeuner** et au **dîner**

**MENU-PRESSOIR A 33 EUROS** (2 plats hors boissons)

**MENU-PRESSOIR A 39 EUROS** (3 plats hors boissons)

## Les Entrées

### ŒUF PARFAIT

croûte de sésame, galette d'houmous au Miso de Mr Taka, espuma épinard **13 €**



### GASPACHO DE TOMATES ET POIVRONS

tartare de tomates de couleur, sorbet burrata et gelée de tomate-ananas au tabasco **13 €**

## Les Plats

### GAMBAS

snakées, risotto à l'algue nori, écume de wasabi **22 €**



### VEAU

mariné au mélange de poivres, quinoa torréfié, sucrine glacée **22 €**

## Les Desserts

### BOUCHON AU RHUM BLANC

fraises fraîches et pochées, sorbet citron vert **11 €**

### BROWNIES

Tonka et noix de pécan, glace au praliné et noisettes caramélisées **11 €**

- prix nets -

## *Le menu Végétal*

**Le tarif du Menu Végétal (une entrée, un plat et un dessert) est de 31 €**

### *Entrée*

#### **ESPUMA D'ÉPINARDS**

*pancake de pois chiche au miso, saladine à la vinaigrette 11 €*

#### **ARTICHAUT**

*en plusieurs textures et la carotte acidulée à la coriandre 11 €*

### *Plat*

#### **BROCOLI**

*au raifort et choux-fleur rôti, moelleux de sarrasin torréfié 16 €*

#### **AUBERGINE**

*en steak, spaghetti de courgettes, coulis de tomates 16 €*

### *Les Desserts*

#### **SOUPE DE FRAISES ET RHUBARBE**

*à la mélisse, sorbet citron 10 €*

#### **ABRICOT**

*poché au lait d'amande, sorbet basilic 10 €*



- prix nets -

## Menu Enfants

(jusqu'à 12 ans)

Plat principal **16 Euros**

Entrée et Plat ou Plat principal + dessert **19 Euros**

Entrée + plat principal + dessert  
**22 Euros**

### *Les Entrées*

**TERRINE DU MOMENT**



**SAUMON FUMÉ AU CHÂTEAU**

### *Les Plats*

**LINGUINE BOLOGNAISE**



**STEACK HACHÉ**

*pommes de terre sautées*

### *Les Desserts*

**COOKIE, CRÈME CHOCOLAT NOISETTE**



**POMME BRIOCHÉE, GLACE VANILLE**

- prix nets -