



*Le Chef Damien PIOCHON et son équipe
vous proposent les mets suivants*



La Carte d'Automne



Menu-carte à 61 Euros

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

Menu-carte à 73 Euros

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

Vous pouvez aussi choisir « à la carte »

Si vous souhaitez partager un plat de la carte à deux, un supplément de 4 Euros s'appliquera alors au prix du plat choisi. Cependant, notre menu-carte ne peut être partagé dans sa totalité.

Si vous prenez un plat en direct, le temps de préparation sera allongé. Veuillez-nous en excuser.

*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.*

Les Entrées

...

FOIE GRAS

*en ballotin, crème de rhum en gelée, ananas en compotée **28 € (suppl. 4 €)***

SAINT-JACQUES CROUSTILLANTES

*risotto aux champignons, coulis ail et persil **25 €***

CHAIR DE TOURTEAU

*autour de l'agrume, coulis de salicorne **25 €***

Les Poissons

LOTTE AU LARD COLONATTA

royale de panais, jus de viande à l'huile de noix **35 € (suppl. 4 €)**

TOURNEDOS DE CABILLAUD

*en habit d'algues, velouté de moules safrané,
palet de pomme de terre au fumet de poisson* **29 €**

Les Viandes

SELLE ET RIS D'AGNEAU

conchiglioni farcis à la sauge **33 €**

** Pièce d'exception, hors menu **

...

LE WAGYU ARGENTIN (200g)

légèreté de pomme de terre **80 €**

Les Fromages

assortiment de fromages affinés par la famille Raimbault **14 €**

Les Desserts

SOUFFLÉ

Grand-Marnier et biscuit aux agrumes **14 €**

CHOCOLAT ÉQUATORIAL

sorbet yuzu, tuile croustillante, praliné au sésame **14 €**

MIEL

en différentes textures : crumble et spéculoos, sorbet clémentine **14 €**

- Prix nets -

La formule Pressoir

Valable au **déjeuner** uniquement

MENU-PRESSOIR A 38 EUROS (2 plats incluant 1 verre de vin et un café)

MENU-PRESSOIR A 44 EUROS (3 plats incluant 1 verre de vin et un café)

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

MENU-PRESSOIR A 34 EUROS (2 plats hors boissons)

MENU-PRESSOIR A 40 EUROS (3 plats hors boissons)

Les Entrées

CAPUCCINO DE POTIMARRON NOISETTE

bruschetta de pain fruité au Morbier, croquant de noisette **13 €**

GRAVELAX DE SAUMON

aux épices grillées, pulpe de brocoli et choux acidulé **13 €**

Les Plats

DORADE SÉBASTE

endive braisée et coulis de raisin **22 €**

SUPRÊME DE POULET

espuma à la châtaigne sur lit de trompettes de la mort **22 €**

Les Desserts

CHOU POIRE-CARAMEL

glace vanille **12 €**

MOUSSE À LA CHÂTAIGNE

sablé, glace café, noisettes caramélisées **12 €**

SÉLECTION DE 3 FROMAGES **12 €**

- prix nets -

Le menu Végétal

Le tarif du Menu Végétal (une entrée, un plat et un dessert) est de 32 €

Les Entrées

VELOUTÉ DE POTIMARRON

focaccia comptée d'oignons au curry **11 €**

RISOTTO

de champignons **11 €**

Les Plats

PULPE DE PANAIS

palet de pommes de terre au safran **16 €**

SPAGHETTI AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

velouté de châtaigne **17 €**

Les Desserts

RIZ AU LAIT D'AMANDE

pomme confite, gelée au Côteaux du Layon **10 €**

BABA EXOTIQUE

sorbet mangue, mousse coco **10 €**

- prix nets -

Menu Enfants

(jusqu'à 12 ans)

Plat principal **17 Euros**

Entrée + Plat ou Plat + dessert **20 Euros**

Entrée + plat principal + dessert **23 Euros**

Les Entrées

TERRINE DU MOMENT



SAUMON FUMÉ AU CHÂTEAU

Les Plats

LINGUINE BOLOGNAISE



STEACK HACHÉ

pommes de terre sautées

Les Desserts

MOUSSE FROMAGE BLANC

crémeux caramel, sorbet poire



GOURMANDISE CHOCOLATÉE

d'enfance du chef Piochon et crème anglaise

- prix nets -

Liste des Allergènes

Foie gras : lactose, gluten, sulfites

Saint-Jacques : crustacés, gluten, lactose

Gambas : crustacés, lactose

Tourteau : crustacés

Cappuccino de potimarron : lactose, fruits à coque, gluten

Gravlax de saumon : poisson

Lotte : fruits à coque, lactose, poisson

Cabillaud : lactose, mollusques, poisson

Agneau : lactose, gluten

Poulet : lactose

Wagyu : lactose

Soufflé : œufs, gluten, lait

Chocolat yuzu : graines de sésame, lait

Miel : lait, gluten, fruits à coque

Choux caramel : lait œuf, gluten

Mousse marron : œuf, lait, fruits à coque, gluten

Baba : gluten

Origine des viandes

Wagyu : Argentine

Agneau : France

Suprême poulet : France