



*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 €)***

### **GAMBAS**

*en tartare, coriandre et raifort, vierge de légumes **25 € (jusqu'à mi-October)***

### **SAINT-JACQUES CROUSTILLANTES**

*risotto aux champignons, coulis ail et persil **25 € (à partir de mi-October)***

### **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 CABILAUD**

*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 €**

- 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