



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



## *La Carte de Printemps*



### **Menu-carte à 60 Euros**

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

### **Menu-carte à 72 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*

*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.*

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

## *Les Entrées*

...

### **FOIE GRAS MI-CUIT**

*rhubarbe, pain d'épices 25 €*

### **BAR**

*en tartare, vierge d'huîtres au gingembre,  
écume iodée, pulpe de fèves 25 €*

### **HOMARD**

*la carotte de couleur, fane croustillante 31 € (supp. 6 €)*

## *Les Poissons*

### **SAINT-PIERRE**

*cuit sur peau et langoustines, fenouil confit au jus de crustacés,  
coulis d'aneth* **35 € (supp. 6 €)**

### **MAIGRE**

*à l'unilatéral, salicorne, choux rouge, fleur et romanesco* **32 €**

## *Les Viandes*

### **SELLE D'AGNEAU**

*en croûte d'ail des ours, épaule croustillante,  
asperges vertes, pois chiche* **32 €**

*\* Pièce d'exception, hors menu \**

...

### **LE WAGYU ARGENTIN (200g)**

*légèreté de pomme de terre* **80 €**

## *Les Fromages*

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

## *Les Desserts*

### **SOUFFLÉ AU CHOCOLAT**

*granité mentholé et copeaux de chocolat* **14 €**

### **LES PREMIÈRES FRAISES**

*biscuit citron et sorbet basilic* **14 €**

### **PAVLOVA MANGUE**

*ganache noix de coco et gelée passion* **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*

#### **ASPERGES BLANCHES**

*légèreté de Sainte-Maure, crumble à la réglisse* **13 €**



#### **ŒUF PARFAIT**

*façon petit pois à la française* **13 €**

### *Les Plats*

#### **FILET DE DORADE ROYALE**

*coulis d'épinard et pak-choï braisé* **22 €**



#### **SUPRÊME DE VOLAILLE ET GAMBAS**

*espuma bisque, riz vénéré et julienne de légumes croquants* **22 €**

### *Les Desserts*

#### **LA VANILLE ET L'AMANDE**

*crèmeux et biscuit, granité amaretto* **11 €**

#### **LE CHOCOLAT DULCEY**

*biscuit diamant et ganache mélisse* **11 €**

- prix nets -

## *Le menu Végétal*

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

### *Entrée*

**ASPERGES BLANCHES ET VIERGE PERSIL 11 €**

**VELOUTÉ DE PETIT POIS TIÈDE**  
*bruschetta à l'oignon confit 11 €*

### *Plat*

**RIZ VÉNÉRÉ SAUTÉ**  
*tagliatelles de légumes façon wok 16 €*

**LE FENOUIL CONFIT LE POIS CHICHE ET L'ANETH 16 €**

### *Les Desserts*

**PANACOTTA COCO-CACAO**  
*sorbet noix de coco 10 €*

**BANANE EN DEUX FACONS**  
*compotée et sorbet, ganache montée Amatika (chocolat végétal) 10 €*

**\*\*\***

- prix nets -

## Menu Enfants

(jusqu'à 12 ans)

Plat principal **17 Euros**

Entrée et Plat ou Plat principal + 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*

**MARQUISE AU CHOCOLAT,**

*crème anglaise à la pistache*



**MADELEINE CHAUDE,**

*glace vanille*

- prix nets -