

Damien PIOCHON
ainsi que son équipe vous proposent :

Menu-carte à 58 Euros

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

Menu-carte à 70 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

LE FOIE GRAS

ballotin de foie gras, mirabelle et gelée d'amande **23 €**

TATAKI DE DORADE ROYALE

au gingembre, betterave de couleur en plusieurs textures **21 €**

Les Poissons

SAUMON MI-CUIT

mi-fumé, galette de vermicelles au curry breton et shiitaké bio **31 €**

Les Viandes

FILET DE BŒUF RÔTI

le fenouil en pulpe et grillé, fraîcheur d'herbes **30 €**

Les Fromages

Assortiment de fromages affinés par « la famille Raimbault » **12 €**

Les Desserts

SOUFFLÉ GRAND-MARNIER 12 €

POMME BRAISÉE,

Chantilly au yuzu et glace noisette **12 €**

La formule Pressoir

Valable au **déjeuner** uniquement

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

MENU-PRESSOIR A 43 EUROS (3 plats incluant 2 verres de vin et un café)

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

MENU-PRESSOIR A 32 EUROS (2 plats hors boissons)

MENU-PRESSOIR A 38 EUROS (3 plats hors boissons)

Les Entrées

CREME D'ŒUF BIO A LA NOISETTE

crumble et légumes croquants, copeaux de bœuf aux aromates **13 €**



TARTE DE TRUITE

gelée d'orange au thym et pulpe d'avocat **13 €**

Les Plats

SUPREME DE POULET DE CHALLANS JAUNE

Polenta poelée au poivre Del Piquillos, jus vinaigre balsamique **21 €**



THON BLANC JUSTE CUIT AUX 3 SESAMES

Riz vénéré à la coriandre, sauce au lait de coco et épices massala **21 €**

Les Desserts

POPIRE GLACÉE,

suprême de pamplemousse et crème fondante amandine **10 €**



SABLÉ CROUSTILLANT AU CHOCOLAT AU LAIT,

ganache montée au chocolat blanc, orange sanguine **10 €**

- prix nets -

Les mets du menu Vegan

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

Les Entrées

DECLINAISON DE BETTERAVES

11 €



PULPE D'AVOCAT

Gelée orange thym et légumes croquants **11 €**

Les Plats

RIZ VENERE A LA CORIANDRE

Sauce lait de coco massala **16 €**



LE FENOUIL ET LE SHIITAKE

16 €

Les Desserts

MOELLEUX CHOCOLAT,

suprêmes de pamplemousse, sorbet citron **10 €**



RIZ AU LAIT D'AMANDE,

figue pochée, sorbet poire **10 €**

- prix nets -