



**Jean-Baptiste DREY-BLUM et Damien PIOCHON
ainsi que leur équipe vous proposent :**

Menu-carte à 54 Euros

composé d'une entrée, d'un poisson ou d'une viande et d'un fromage
ou d'un dessert

ou

Menu-carte à 66 Euros

composé d'une entrée, d'un poisson ou d'une viande, puis le fromage
et un dessert

*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.*

Les entrées

Marbré de foie gras, chutney de mangue au piment d'Espelette
23 € (suppl. 3€)

Baron de cabillaud, épices orientales, crème de pois chiche
et velouté tiède à la coriandre **19 €**

Carpaccio de pot-au-feu, émulsion d'huitres au Montlouis pétillant **20 €**

Cromesquis d'épaule d'agneau confite à la cacahuète,
fine de purée de céleri, vinaigrette jus d'agneau **21€**

Si vous souhaitez partager un plat de la carte à deux, c'est avec plaisir que la Cuisine vous le
réalisera ; un supplément de 4 Euros s'appliquera alors au prix du plat choisi.
Cependant notre menu-carte ne peut être partagé.

-Prix nets-

les poissons

Bar de ligne poêlé, mélimélo de légumes, jus de volaille à la sauce soja
32 € (suppl. 6€)

Tronçon de barbue rôti, crème de chicon et condiment orange **29 €**

les viandes

Ballotin de volaille de Mr Revault à l'anguille fumée,
fine purée de pomme de terre au persil **32 € (suppl. 6€)**

Pièce de bœuf grillée, compotée d'oignon rouge rôti et ses mini légumes **28 €**

*Si par hasard un plat manquait à la carte, ne nous en veuillez pas,
c'est qu'il y a une raison valable pour ne pas vous le servir momentanément.*

Origine de nos viandes : France – UE

***Nous informons nos hôtes en demi-pension
qu'ils peuvent composer leur menu en choisissant parmi la carte :
une entrée, puis un poisson ou une viande, puis le fromage ou un dessert.
Si vous êtes parmi nous plusieurs jours et que vous souhaitez que nous vous proposons un menu
différent, faites-le nous savoir et nous nous ferons un plaisir de vous en composer un.***

- prix nets -

Les fromages

Chariot de fromages affinés par
« Rodolphe le Meunier, Meilleur Ouvrier de France » **12 €**

Nougat de sainte-maure, coulis d'ananas **10 €**

Mesclun aux éclats de bleu d'auvergne, poire tapée et vinaigrette à l'Epine **10 €**

Les desserts

Crèmeux chocolat, biscuit coulant caramel, granité café **12 €**

Soufflé blanc, granité rivesaltes **12 €**

L'ananas aux zestes de citron vert et à la coriandre, sorbet litchi **12 €**

Poire pochée au Chinon, financier à la châtaigne **12 €**

Merci de bien vouloir commander vos desserts en début de repas

- prix nets -

Menu « Pressoir »

Formule pour le déjeuner uniquement

à 34 € : entrée + plat incluant 2 verres de vin et 1 café

à 41 € : entrée + plat + dessert incluant 2 verres de vin et 1 café

Formule pour le dîner

à 29 € : entrée + plat hors boissons

ou 36 € : entrée + plat + dessert hors boissons

Cette formule peut être adaptée en formule totalement végétarienne et/ou sans gluten.

Accras au crabe, coulis d'avocat, légumes croquant **14 €**

Ou

Œuf brouillés, crème de champignon, toast de pain de mie et chantilly truffée **13 €**

Ou

Velouté crécy et son salpicons de bœuf fumé **13 €**

Linguine au saumon, mascarpone et curry **19 €**

Ou

Risotto lié au sainte-maure, chiffonnades de viande de grison **19 €**

Ou

Longe de porc en cuisson douce, pomme noisette de patates douce **20 €**

Macaron au chocolat et crème anglaise **10 €**

Ou

Crêpe tatin de mangue, sorbet combawa **10 €**

Ou

Tarte fine aux pommes chaudes, glace vanille bourbon **10 €**

- prix nets -

Menu Enfants
(jusqu'à 12 ans)

Plat principal **16 Euros**
Plat principal + dessert **19 Euros**
Entrée + plat principal + dessert **22 Euros**

Velouté de carotte, bruschetta de viande de grison

Ou

Muffin au saumon fumé

*

Parmentier de cabillaud

ou

linguine bolognaise

ou

Faux filet grillé, pomme de terre sauté

*

Petite bagatelle aux fraises pochées

Ou

Fondue au chocolat à la guimauve, petit lu maison

Ou

Tartelette fine aux pommes, glace caramel

- *prix nets* -

Menu « Dégustation » à 80 Euros

(ce menu ne peut être commandé après 13h30 ou 21h15)

Marbré de foie gras, chutney de mangue au piment d'Espelette

Baron de cabillaud, épices orientales, crème de pois chiche
et velouté tiède à la coriandre

Bar de petit bateau poêlé, méli-mélo de légumes, jus de volaille à la sauce soja

Sorbet pamplemousse-Cointreau

Ballotin de volaille jaune à l'anguille fumée,
fine purée de pomme de terre au persil

Nougat de Sainte-Maure, coulis d'ananas

Crèmeux chocolat, biscuit coulant caramel, granité café

- *prix nets* -