



*Les Chefs Jean-Baptiste DREY-BLUM,  
Damien PIOCHON et leur équipe  
vous proposent les mets suivants*



*La Carte d'Été*



## Menu-carte à 57 Euros

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

## Menu-carte à 69 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.*

## *Les Entrées*

...

### **MÉDAILLON DE HOMARD**

*céleri en salade légère, gaspacho de tomate-ananas* **27 € (suppl. 6 €)**



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

*variation autour du poivron* **23 €**



### **VOLAILLE DE CHALLANS**

*royale d'épinards, sauce suprême* **20 €**



### **BLANC DE SEICHE**

*juste saisi, tourteau en taboulé de quinoa et coulis d'herbes* **21 €**

...

*- prix nets -*

*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.*

## *Les Poissons*

...

### **ROUGET POÊLÉ**

*poivrons Del Piquillo farcis au caviar d'aubergine, coulis de courgette à l'ail* **31 €**



### **BONITE GRILLÉE**

*pommes de terre grenaille cuites au fumet de poisson  
et curry breton* **29 €**

...

## *Les Viandes*

...

### **FILET DE BŒUF POÊLÉ**

*tartelette à la duxelles de champignons au foie gras, croûte au poivre  
Voatsiperifery, sauce Angostura* **32 € (suppl. 5 €)**



### **CANARD**

*le magret rôti et la cuisse en merguez maison, houmous et jus de cumin* **29 €**



*\* Pièce d'exception, hors menu \**

...

### **CÔTE DE VEAU (350g)**

*pommes de terre sautées, poêlée de champignons* **35 €**

*Origine de nos viandes : France – UE*

*- prix nets -*

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

## *Les Fromages*

### **CHARIOT DE FROMAGES**

*affinés par « la famille Raimbault » 12 €*



### **MESCLUN AU BLEU D'AUVERGNE,**

*croûtons et crispy de lard 10 €*



### **BRUSCHETTA DE SAINTE-MAURE**

*aux fruits secs 10 €*

## *Les Desserts*

### **SOUFFLÉ**

*au Grand-Marnier, biscuit Madeleine, marmelade d'orange amère 12 €*



### **MÉLI-MÉLO DE CHOCOLAT**

*crémeux caramel, crumble noix de cajou 12 €*



### **PÊCHE BLANCHE POCHÉE**

*à la framboise, biscuit de Savoie, sorbet thé glacé 12 €*



### **VACHERIN CITRON-BASILIC,**

*fraîcheur de fraise Mara des bois 12 €*

*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.*

# Menu « Dégustation » à 84 Euros

*Ce menu doit être servi à tous les convives d'une même table.*

*Dans le souci de contribuer au respect des horaires de notre équipe, nous vous informons que ce menu ne peut être choisi après 13h30 ni après 21h15.*

*Nous vous remercions de votre compréhension.)*

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

*variation autour du poivron*



## **BLANC DE SEICHE**

*juste saisi, tourteau en taboulé de quinoa et coulis d'herbes*



## **BONITE GRILLÉE**

*pommes de terre grenaille cuites au fumet de poisson  
et curry breton*



## **GRANITÉ**



## **FILET DE BŒUF POÊLÉ**

*tartelette à la duxelles de champignons au foie gras, croûte au poivre  
Voatsiperifery, sauce Angostura*



## **BRUSCHETTA DE SAINTE-MAURE**

*aux fruits secs*



## **MÉLI-MÉLO DE CHOCOLAT**

*crémeux caramel, crumble noix de cajou*

*- prix nets -*

# La formule Pressoir

Valable au **déjeuner** uniquement

**MENU-PRESSOIR A 36 EUROS** (2 plats incluant 2 verres de vin et un café)

**MENU-PRESSOIR A 42 EUROS** (3 plats incluant 2 verres de vin et un café)

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

**MENU-PRESSOIR A 31 EUROS** (2 plats hors boissons)

**MENU-PRESSOIR A 37 EUROS** (3 plats hors boissons)

## **ASPERGES AU LARD ET AROMATES**

*jus de viande* **12 €**



## **GASPACHO DE CONCOMBRE**

*à l'aneth et tartine de chèvre fumé* **13 €**



## **MOZZARELLA DI BUFALA,**

*vierge de tomates d'antan, jambon Speck* **13 €**

## *Les Plats*

### **MIGNON DE PORC**

*mariné au thym, écrasée de pomme de terre aux noix, jus brun* **21 €**



### **GAMBAS**

*pochées au lait de coco-wasabi, riz sushi snacké, shiitakés* **20 €**



## **FRICASSÉE DE VOLAILLE**

*au citron et polenta* **20 €**

## *Les Desserts*

### **PARFAIT GLACÉ PISTACHE,**

*giboulée de cerises* **10 €**



### **PAIN DE GÈNES CHOCOLAT**

*confit de myrtilles* **10 €**



## **CRÈME À LA HONGROISE** 10 €

- prix nets -

**Menu en l'honneur des « 500 ans de la Renaissance »**

## Menu Enfants

(jusqu'à 12 ans)

Plat principal **16 Euros**

Plat principal + dessert **19 Euros**

Entrée + plat principal + dessert **22 Euros**

### *Les Entrées*

**TERRINE DU MOMENT**



**SAUMON FUMÉ AU CHÂTEAU**

### *Les Plats*

**LINGUINE BOLOGNAISE**



**STEACK HACHÉ**

*pommes de terre sautées*



**POISSON DU JOUR**

*et risotto*

### *Les Desserts*

**PANNACOTTA VANILLE**



**CROUSTILLANT CHOCOLAT Caramel BANANE**



**POMME TATIN**

- *prix nets* -

## *Les mets du menu Vegan*

**Le tarif du Menu Vegan (une entrée, un plat et un dessert) est de 30 €**

### *Les Entrées*

**RÉMOULADE LÉGÈRE,**  
*à la truffe et gaspacho de tomate-ananas* **10 €**



**ASPERGES, VINAIGRETTE AUX HERBES** **10 €**

### *Les Plats*

**POIVRONS DEL PIQUILLO**  
*farcis au caviar d'aubergine, coulis de courgette à l'ail* **15 €**



**HOUMOUS ET MINI-LÉGUMES**  
*de chez Monsieur Roy, au cumin* **15 €**

### *Les Desserts*

**LES FRUITS DU MOMENT**  
*en croûte de céréales* **10 €**



**LE CHOCOLAT CRAQUANT**  
*aux agrumes* **10 €**

- prix nets -