

**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*

**FOIE GRAS**

*en ballotin, poire confite aux épices* **23 €**

**TARTARE DE SAINT-JACQUES**

*châtaigne fumée, coulis à la vanille* **21 €**

*Les Poissons*

**LOTTE**

*au beurre blanc safrané, déclinaison de carottes* **31 €**

*Les Viandes*

**MIGNON DE VEAU**

*en tournedos et son boudin blanc aux herbes,  
girolles fraîches\*, pulpe de butternut* **30 €**

*Les Fromages*

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

*Les Desserts*

**MOUSSE AU CHOCOLAT**

*Crème de chocolat caramel, panacotta praliné, glace grué de cacao* **12 €**

**BANANE POÊLÉE,**

*Nectar de goyave, crème légère aux fruits de la passion, glace badiane* **12 €**

*\*Selon les arrivages les girolles sont susceptibles d'être remplacées*

- Prix nets -

# 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

### ŒUF PARFAIT

En croûte de poivres, racine et coulis de persil plat **13 €**



### TEMPURA DE DORADE

Au citron confit et panna cotta **13 €**

## Les Plats

### CABILLAUD

En croûte de chorizo, crème de champignons de Paris, semoule aux épices **21 €**



### EPAULE D'AGNEAU

Confite, céleri et jus verveine **21 €**

## Les Desserts

### ANANAS RÔTI,

Poivre de Kampot, crémeux de coriandre fraîche, granité citron vert **11 €**



### AGRUMES EN SALADE,

Châtaignes sautées, pistache glacée **11 €**

- prix nets -