



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



La Carte de Printemps



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

...

FOIE GRAS

en habit de caramel, chutney d'ananas aux épices **23 €**



SAINT-JACQUES SNACKÉES

beurre monté au cidre et condiment, purée de panais **25 € (suppl. 3 €)**



CARPACCIO DE CREVETTES

aux agrumes et à l'avocat **20 €**



RILLON « ROI ROSE »

glacé au jus, risotto de potimarron au Sainte-Maure **19 €**

...

- 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

...

CABILLAUD SKREÏ VAPEUR

shiitakés cuits minute, émulsion asiatique **28 €**



LOTTE POCHÉE À LA BOUILLABAISSE

pain perdu et ravioli à la courge et ricotta **30 €**

...

Les Viandes

...

L'AGNEAU EN 2 FAÇONS

Le ris caramélisé au Yakitori et le gigot confit au jus, rutabaga glacé **30 €**



LA VOLAILLE DE MONSIEUR REVAULT

Le blanc en basse température, le haut de cuisse en boudin blanc et la rilette en tartine, pomme de terre en purée à la truffe **32 €**



** Pièce d'exception, hors menu **

...

CÔTE DE VEAU (350g)

pomme 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 À LA TRUFFE

et copeaux de Parmesan 10 €



BRUSCHETTA DE SAINTE-MAURE

aux fruits secs 10 €

Les Desserts

SOUFFLÉ

au Grand-Marnier, biscuit et compotée d'orange 12 €



COQUE DE CHOCOLAT

à la citronnelle et compotée d'ananas vanillée 12 €



CROQUANT EXOTIQUE

crème de passion, confit de banane muscadée, glace au rhum vieux 12 €



BABA AU SIROP DE TONKA

crémeux vanillé, marmelade et sorbet abricot sec 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

en habit de caramel, chutney d'ananas aux épices



CARPACCIO DE CREVETTES

aux agrumes et à l'avocat



LOTTE POCHÉE À LA BOUILLABAISSE

pain perdu et ravioli à la courge et ricotta



GRANITÉ



L'AGNEAU EN 2 FAÇONS

le ris caramélisé au Yakitori et le gigot confit au jus, rutabaga glacé



BRUSCHETTA DE SAINTE-MAURE

aux fruits secs



COQUE DE CHOCOLAT

à la citronnelle et compotée d'ananas vanillée

- 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)

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DE PARIS

crème au Parmesan et crispy de lard **12 €**

🍴

TARTINE DE BOUDIN NOIR

aux pommes et fruits secs, moutarde de Brive **13 €**

🍴

EFFILOCHÉ DE HADDOCK

chèvre frais à la ciboulette, croquant d'oignons rouges **13 €**

Les Plats

MAGRET DE CANARD,

à l'orange, céleri confit et son crumble **22 €**

🍴

SAUMON MI-CUIT

crème de pomme de terre à l'huile de truffe, tombée de poireaux **21 €**

🍴

DORADE À L'UNILATÉRALE

risotto à la carotte **20 €**

Les Desserts

BISCUIT EXTRA-NOIR

mousse chocolat Tropilia, nougatine au grué de cacao **10 €**

🍴

TATIN DE CRÊPES

à la mangue et son sorbet **10 €**

🍴

SOUFFLÉ VANILLE

glace pistache **10 €**

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



STACK HACHÉ

pommes de terre sautées



POISSON DU JOUR

et risotto

Les Desserts

PANNACOTTA VANILLE



CROUSTILLANT CHOCOLAT CAMEL CACAHUETES



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

TATIN DE POIREAUX

crispy d'oignons rouges **10 €**



TOFU SNACKÉ

aux sésames, bouillon miso **10 €**

Les Plats

RISOTTO À LA CAROTTE

fanés frites **15 €**



LE CÉLERI EN 2 FAÇONS

confit et en pulpe aux effluves de truffes **15 €**

Les Desserts

LES FRUITS DU MOMENT

en croûte de céréales **10 €**



LE CHOCOLAT CRAQUANT

aux agrumes **10 €**