



☺ NOS ENTREES

Corolle croustillante, Crabe aux Agrumes

15 Euros

Médailon de Foie Gras de Canard, Chutney aux Mirabelles

18 Euros

Velouté de Topinambour, Oignons confits et Chips de Lard

9 Euros

☺ *Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts*



Restaurant ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

Room-service de 19h30 à 22h00

Tous nos prix s'entendent nets et toutes taxes comprises



☰ NOS POISSONS

Noix de St Jacques rôties, purée de Chorizo, crème Ciboulette

25 Euros

Daurade Royale Portion cuite à la Plancha

24 Euros

Filet de Sandre rôti, Pommes Tofailles, Sauce Pinot noir

19 Euros

PLAT VEGETARIEN

Lasagnes végétariennes

15 Euros



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Restaurant ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

Room-service de 19h30 à 22h00

Tous nos prix s'entendent nets et toutes taxes comprises



NOS VIANDES

Souris d'Agneau braisée aux Légumes d'Autrefois

23 Euros

Filet de Bœuf poêlé aux Morilles

26 Euros

Eventail de Magret de Canard aux Fruits de Saison

18 Euros

Suprême de Poulet Fermier, Tagliatelles de jeunes Légumes

16 Euros



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Restaurant ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

Room-service de 19h30 à 22h00

Tous nos prix s'entendent nets et toutes taxes comprises



☰ NOS DESSERTS

Saint Honoré « revisité » aux Agrumes

7 Euros

Dôme au Chocolat, Cœur « Caramel crème brûlée »

11 Euros

Café Gourmand Chocolat

4 Douceurs

13 Euros

Succès au Chocolat Blanc et à la Figue

9 Euros

Assiette de Fromages

7,5 Euros



Restaurant ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

Room-service de 19h30 à 22h00

Tous nos prix s'entendent nets et toutes taxes comprises