

## **MENU DU DIMANCHE**

Tous les Dimanches un Menu Unique à 59€/pers.

Menu du Dimanche 30 Août

Amuse-Bouche

\*\*\*

Comme un poireau vinaigrette, truite de Baigorry confite et crème au Raifort.  
OU

Foie Gras de Canard mi- cuit, chutney Quetsches et brioche tiédie.

\*\*\*

Maigre de ligne grillé, steak de tomate cœur de boeuf et Chorizo ibérique,  
Émulsion tomate/aubergine.

OU

Suprême de Volaille jaune farcie, Gnocchis de pommes de terre et Girolles,  
Condiment oignon grillé et jus de volaille.

\*\*\*

Variation autour de la Poire et du Caramel.

OU

Quetsches tiédies, Crème brûlée à la vanille et Glace à la cannelle.

## **MENU DEGUSTATION 5 PLATS**

à 95 € élaboré par notre Brigade et annoncé par notre Maître d'Hôtel.

## **MENU DECOUVERTE**

3 plats à 62€ (Entrée, Plat de poisson ou viande, Dessert)

4 plats à 75€ (Entrée, Poisson, Viande, Dessert)

Amuse-Bouche

\*\*\*

Comme un poireau vinaigrette, truite de Baigorry confite et crème au Raifort.

\*\*\*

Betteraves de la ferme fumées, crémeux de Chèvre frais et fruits rouges.

OU

Suprême de volaille jaune farcie, Gnocchis de pomme de terre et Girolles,  
Condiment oignon grillé et jus de volaille.

\*\*\*

Variation autour de la Poire et du Caramel.

## **A LA CARTE**

### **ENTREES**

Thon Rouge mi-cuit, variation autour du Concombre et de la Pastèque,  
Condiment Sésame et bouillon Dashi 28€

Escalope de Foie Gras poêlée,  
Quetsches et Dampfnudels, Jus aux épices 26€

Tartare de Daurade Sauvage, fin Voile au Sapin et son consommé Citron/Epicéa 23€

### **PLATS**

Mignon de Veau rôti, Millefeuille de Blettes et Girolles,  
Condiment à l'Oignon caramélisé et Jus de Veau 34€

Pièce de Chasse locale,  
Céleri rôti au beurre et Betteraves fumées, Fruits rouges et son jus épicé 35€

Maigre de Ligne grillé, steak de Tomate cœur de bœuf et Chorizo ibérique,  
Émulsion Tomate/ Aubergine 33€

Barbue cuite à l'arête, Ravioles Poireau et Girolles,  
Émulsion à l'oignon nouveau 34€

### **FROMAGE**

Chariot de Fromages frais et affinés par les Fromagers de la Région 16€

### **DESSERTS**

Quetsches tiédies, Parfait glacé à la Vanille et Glace à la Cannelle 17€

Dans l'Esprit d'une Nectarine et son Sorbet à la Framboise 15€

Variation autour du Chocolat et du Thé Noir 17€

La Sélection de Glaces & Sorbets Maison 13 €

Menu Enfant  
à 17.50€ jusqu'à 10 ans  
Prix nets

Viandes : origine UE. Prix nets

Notre chef travaille des produits de saison, certains plats peuvent donc être soumis à des modifications.

Composition des menus et des plats non contractuels, les ingrédients peuvent être modifiés à tout moment sans préavis. Nous adaptons nos menus aux végétariens, flexitariens, femme enceinte...

Nous vous accueillons de 11h45 à 13h45 pour le déjeuner et de 18h45 à 20h45 pour le dîner.

Tenue vestimentaire : Smart casual (pas de shorts et sandales)