

Notre Carte Demi-Pension

(Chef de Cuisine : Patrice Durand)

Nos Entrées

Bouillon clair de Langoustines, Citron rôti,
Artichauts poivrades

Velouté de Potimarron au Beaufort

Bouillon de légumes O vert légèrement fumé

Blanc de Poireaux tièdes, Cecina de León,
Vinaigrette Noisette

Chair de Tourteau au naturel, Quinoa à l'Estragon

Pain toasté, Avocat, Saumon fumé

Carpaccio de Pot au feu de Bœuf confit,
Moutarde et Ponzu

Cassolette de jeunes Légumes braisés dans leurs jus

Nos Pâtes

Linguine, Yuzu et copeaux de Poutarge

Spaghetti, Homard et jeunes Courgettes

Gyosa de Légumes et Herbes fraîches,
Oignons Roscoff caramélisés

Risotto d'Épeautre aux Truffes, Girolles

Nos Poissons

Pièce d'Halibut Tandoori, Vonnassienne

Saumon snacké, Risotto de Céleri, Citron confit

Cocotte de Homard rissolé, Légumes d'Antan

*St Jacques poêlées en velouté de Parmentier truffé,
Pétales de Choux de Bruxelles*

Nos Viandes

(Viandes d'origine Européenne et USA)

Foie de Veau poêlé, Pomme Purée

*Selle et Côtes d'Agneau, rôti à l'Ail doux,
Poêlée d'un Choux blanc truffé*

*Côte de Veau fermière cuite à basse T°,
Jeunes Légumes fumés au bois de Hêtre*

*Filet de Bœuf à la Plancha,
Mousseline de Pomme de Terre*

*Grenouille de Poulet de Bresse
en Persillade d'Ail Noir, Carottes multicolores*

Nos Fromages

Plateau de Fromages Affinés de nos Montagnes

*Faisselle de la Ferme et sa Crème Epaisse
Ou Coulis de Fruits Rouges*