

*Carte*

*Demi-pension*



## Nos entrées

*Bouillon clair de Langoustines, Citron rôti, Artichauts poivrades*

*Velouté de Blette, Œuf parfait*

*Chou-fleur caramélisé, Noisettes, graines de Grenade*

*Poireaux tièdes, ½ Homard snacké à la plancha*

*Émietté de Tourteau, Pamplemousse rose, Avocat*

*Pressé de Foie Gras de Canard, Panais et Trompettes rissolées*

*Pastel de Haricots grillés, Crémeux de caviar Oscietre*

*Ragout de Racines d'Hiver, Grana Padano, Truffe*

## Nos Pâtes

*Linguine, marinière de Coquillages aux Agrumes, Poutargue*

*Spaghettis Carbonara, Pancetta*

*Gyosa de Légumes et Herbes fraîches, Oignons Roscoff caramélisés*

*Paccheri, Tomate Basilic, légèrement crémées*

## *Nos Poissons*

*Maquereau juste saisi sur un Velouté tiède de Cresson de fontaine*

*Saumon snacké à l'Oseille, Laktes rôti*

*Vol au vent de St Jacques aux Écrevisses,  
Panaïs et Petits Paris en fricassée*

*Dos de Skrei au Plancton, Tagliatelles de Légumes, Wakamé*

## *Nos Viandes*

*(Viandes d'origine Européenne et USA)*

*Foie de Veau poêlé, Pomme Purée*

*Filet de Bœuf, Baby Endives braisées, Châtaignes*

*Secreto de Porc Bellota à la plancha,  
Baby légumes légèrement fumés*

*Carré d'Agneau rôti, pulpe d'Aubergine,  
Artichauts bouquet cuisiné au Tahina*

*Joue de Veau comme une Blanquette, Curry, Citron, Carottes  
Chantenay*

## *Nos Fromages*

*Plateau de Fromages Affinés de nos Montagnes*

*Faisselle de la Ferme et sa Crème épaisse*

*Ou Coulis de Fruits Rouges*

## *Nos Desserts*

*Figues rôties, la Rose et la Framboise*

*Pavlova, façon Mont-Blanc*

*Cheesecake Pomme et Spéculoos, Sorbet Granny Smith*

*Fondant au Chocolat, Glace Vanille Bourbon*

*Ananas Victoria tout simplement et son sorbet*

*Compote maison, Sablé au beurre, Crème épaisse*

*Mousse au Chocolat*

*Coupe de Glaces et Sorbets*

*Vanille, Pistache, Chocolat, Café*

*Fraise, Framboise, Myrtille, Citron, Mangue, Passion*