

La Carte

Entrées / Starters

Encornet, roulé d'épinards, citron confit et parmesan Squid, rolled spinach, candied lemon and parmesan cheese	24€
Tête de veau, moutarde, câpres, cornichons et pistaches Veal head, mustard, capers, gherkins and pistachios	18€
Tarte pressée de butternut et coing, jus de volaille Pressed butternut squash and quince tart, chicken jus	20€
Crab cake, cébette thaï, mayonnaise Crab cake, thai scallion, mayonnaise	22€
Aubergine laquée, sauce teriyaki Glazed eggplant, teriyaki sauce	18€



Plats / Main courses

Cannette de Challans, cuisses confites, betterave, noix Challans duck, confit thighs, beetroot, walnuts	39€
Trio d'agneau, polenta crémeuse Lamb trio, creamy polenta	45€
Paleron braisé, gratin dauphinois Braised chuck, Dauphinoise potatoes	38€
Ris de veau, millefeuille de topinambour Sweetbreads, Jerusalem artichoke millefeuille	60€
Filet de truite, purée de brocolis et brocoletti grillés Trout fillet, broccoli purée and grilled brocoletti	38€
Turbot, raviole aux champignons Turbot, mushroom ravioli	55€

Le menu



49€

Entrées / Starters

Poireaux grillés, grenobloise, moutarde fumée

Grilled leeks, grenobloise, smoked mustard

Œufs durs mayonnaise, noisette, laitue

Hard-boiled eggs with mayonnaise, hazelnut, lettuce

Escargots de Bourgogne persillés, ail noir

Parsleyed Burgundy snails, black garlic

Entrée à l'ardoise :

Saint-Jacques à la braise, pressé de panais

Chargrilled scallops, parsnip purée

Plats / Main courses

Parmentier de canard

Duck shepherd's pie

Dorade en portefeuille, doubeurre, blette

Butterflied sea bream with butternut squash and Swiss chard

Tagliatelles maison, champignons rôtis

Homemade tagliatelles, roasted mushrooms

Plat à l'ardoise :

Suprême de volaille, confit de châtaigne

Poultry supreme, chestnut confit

Dessert du chariot



La Rôtisserie / Grill

- Côte de bœuf, pommes frites, béarnaise** 169€
2 pers.
Prime rib, French fries, bearnaise sauce
- Filet de boeuf rôti, pommes frites** 65€
Roast beef tenderloin, French fries
- Saucisse, purée de pommes de terre** 33€
Sausage, mashed potato



- Plateau de Fromages Français** 18€
French cheese selection



Desserts

- Tarte soufflée chocolat banane, glace *** 19€
Soufflé chocolate banana tart with, ice cream *
* A commander en début de repas /
To order at the beginning of your meal
- La poire d'Hélène, ganache chaude** 19€
Hélène's pear with hot ganache
- Le dessert du chariot** 16€
1 dessert from the daily selection
- Millefeuille à la vanille, caramel tendre** 19€
Vanilla millefeuille with soft caramel

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Le paiement par chèque n'est pas accepté.
La carte des allergènes est disponible sur demande.
Origine des viandes consultable au desk d'accueil.

Net prices in euros, taxes and service included.
Payment by cheque is not accepted.
Allergen list is available upon request.
Meat origin is available at the reception desk.