

À MANGER

MENU DU SOIR 38,00 €

Entrée + Plat + Dessert **à la carte**
Proposé du Lundi au Dimanche

ENTRÉES

Le Foie Gras maison

10,00 €

Foie gras de canard marbré cacao et piment d'Espelette, chutney coing et fleur de sel

Le Crumble de Potimarron - végétarien

Crumble de potimarron aux noisettes, quenelle de crème d'Isigny

L'Oeuf Mollet façon Meurette

Le Velouté de Chou - végétarien

Pôlée de pleurotes et ses châtaignes grillées

Les Gambas Tiger snackées

Gambas snackées, pommes acidulées, crémeux de celeri et huile de persil

PLATS

La Queue de Lotte

20,00 €

Queue de lotte rôtie, condiment acidulé, butternut confite et sauce Bourride

Le Boeuf Braisé

Bœuf d'Occitanie braisé, carottes en trois textures et son jus réduit

La Ballotine de Volaille

Ballotine de volaille farcie aux champignons, pomme de terre Anna et sauce au porto

La Courge Confite - végétalien

Confit de courge et légumes d'automne, riz parfumé et pois chiches croustillants aux épices

SUGGESTION DU CHEF

Le Burger Bistronome

17,00 €

Pain Bun's maison, sauce ketchup & moutarde, steak haché Black Angus, fromage fondu, tomate et oignons

Le Burggie - végétarien

Pain Bun's maison, sauce ketchup & moutarde steak végétal, fromage fondu, tomate et oignons

DESSERTS

L' Assiette de Fromages et sa confiture de saison

10,00 €

Le Boudoir

Ganache montée à la noisette et insert praliné

La Tatin aux Pommes

Mousse cannelle et caramel beurre salé

Le Dôme au Chocolat

Entremet chocolat, biscuit financier, sauce chocolat gingembre

La Tartelette aux poires

Tartelette aux poires rôties miel et thym, chantilly au sésame

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande.
Tous les prix indiqués (service compris) sur la carte sont TTC.
Carte disponible en room service de 19h00 à 22h00 tous les jours (sous réserve de disponibilité)