



# LE SOIR DINNER

## ENTRÉES / STARTERS

		SUPPLÉMENT DEMI-PENSION
◆ FOIE GRAS DE CANARD <i>Pommes de Savoie, brioche maison.</i>	27€	10€
DUCK FOIE GRAS <i>Savoy apples, homemade brioche.</i>		
◆ TRUITE MARINÉE À LA BETTERAVE <i>Sablé agrumes-gingembre, gelée et crème de citron, pickles de légumes.</i>	26€	0€
BEET-MARINATED TROUT <i>citrus-ginger shortbread, lemon jelly and cream, vegetable pickles.</i>		
◆ CEVICHE DE CABILLAUD <i>Vinaigrette agrumes, citron caviar, pickles de légumes.</i>	28€	0€
COD CEVICHE <i>Citrus vinaigrette, finger lime, vegetable pickles.</i>		
✓ VÉLOUTÉ DE TOPINAMBOUR À LA TRUFFE <i>Huile de noisette, herbes.</i>	25€	8€
JERUSALEM ARTICHOKE VELOUTÉ WITH FRESH TRUFFLE <i>Hazelnut oil, herbs.</i>		

## PLATS / MAIN COURSES

		SUPPLÉMENT DEMI-PENSION
◆ FILET DE VEAU <i>Crumble de noix, cappuccino de champignons, légumes glacés, mousseline de pommes de terre.</i>	39€	10€
VÉAL FILLET, <i>walnut crumble, mushroom cappuccino, glazed vegetables, potato mousseline.</i>		
◆ BALLOTINE DE VOLAILLE AUX HERBES <i>Crème de maïs, ail noir, mousseline de pommes de terre.</i>	29€	0€
HERB-STUFFED CHICKEN BALLOTINE <i>Corn cream, black garlic, potato mousseline.</i>		
◆ CABILLAUD, JUS DE VERVEINE <i>Citron, pickles, légumes glacés.</i>	35€	8€
COD, VERBENA SAUCE <i>Lemon, pickles, glazed vegetables.</i>		
◆ FILET DE BŒUF RÔTI, SAUCE CHIMICHURRI <i>Eryngii, légumes glacés, mousseline de pommes de terre.</i>	41€	15€
ROASTED BEEF FILLET, CHIMICHURRI SAUCE <i>Eryngii, glazed vegetables, potato mousseline.</i>		
✓ PAVÉ DE BUTTERNUT RÔTI <i>Carpaccio de courge, crème curry-coco, éclat de noisette.</i>	17€	0€
ROASTED BUTTERNUT <i>Squash carpaccio, curry-coconut cream, hazelnut crunch.</i>		





# FROMAGES / CHEESES

- ◆ ASSIETTE DE FROMAGES  
*La sélection du chef.* 13€
- CHEESE PLATE,  
*Chef selection.*

# DESSERTS / DESSERTS


- |  |     | SUPPLÉMENT<br>DEMI-PENSION |
|--|-----|----------------------------|
| ◆ LA POMME<br><i>Insert de pommes caramélisées, mousse de pommes et glace à la vanille.</i>                          | 14€ | 4€                         |
| THE APPLE<br><i>Caramelized apple insert, apple mousse, and vanilla ice cream.</i>                                   |     |                            |
| ◆ SOUPE DE PERLES DU JAPON AU COCO,<br><i>Tartare de mangue, tuile, mangue rôtie et sorbet mangue-passion.</i>       | 14€ | 4€                         |
| JAPANESE PEARL SOUP WITH COCONUT MILK<br><i>Mango tartare, mango tuile, roasted mango, and mango-passion sorbet.</i> |     |                            |
| ◆ BAVAROISE AU CAMEL<br><i>Poires caramélisées, glace vanille.</i>   | 14€ | 4€                         |
| CAMEL BAVAROISE<br><i>Caramelized pears, vanilla ice cream.</i>  |     |                            |
| ◆ MILLE-FEUILLE MANJARI<br><i>Noix de pécan caramélisées, glace vanille.</i>   | 14€ | 4€                         |
| MANJARI MILLE-FEUILLE<br><i>Caramelized pecans, vanilla ice cream.</i>   |     |                            |

# POUR L'APÉRITIF / APPETIZERS

-  PLANCHE 4 FROMAGES AOP DE NOTRE RÉGION. 19€  
◆ PLATTER OF FOUR CHEESES FROM OUR REGION.
-  PLANCHE DE CHARCUTERIES. 18€  
◆ COLD CUTS PLATTER.
-  PLANCHE MIXTE 21€  
◆ COLD CUTS AND CHEESE PLATTER.
-  LA BOITE CHAUDE ET SON PAIN À L'AIL 22€  
◆ TRADITIONAL HOT CHEESE WITH GARLIC BREAD.

# MENU ENFANT / CHILDREN MENU 20€

PLAT AU CHOIX. / DISH OF YOUR CHOICE.

- |                  |  |
|------------------|--|
| ◆ FISH AND CHIPS | ◆ COQUILLETES BOLOGNAISE, CARBONARA OU   |
| ◆ MINI BURGER    | JAMBON-BEURRE.  |
| ◆ NUGGETS        | BOLOGNESE, CARBONARA OR HAM AND BUTTER PASTA   |
|                  | ◆ STEAK HACHÉ ET FRITES  |
|                  | BEEF STEAK AND FRENCH FRIES  |

DESSERT À CHOISIR. / DESSERT OF YOUR CHOICE.

- |  |           |
|--|-----------|
| ◆ GLACE 2 BOULES<br>2 SCOOPS ICE CREAM | ◆ BROWNIE |
|--|-----------|