



Lunch de la semaine

Panna cotta de bisque de homard - crevettes grises et chair de tourteau marinée aux herbes

15,00€

OU

Velouté de butternut - Éclats de châtaignes - crème fouettée au Sichuan – toast au caviar de carottes

13,00€

Filet de chevreuil – mousseline de petit pois / céleri – girolles – 15,00€

OU

Noix de Saint-Jacques aux chicons – agrumes – beurre d'orange – 25,00€

Tiramisu aux poires - noix de pécan – 9,00€

OU

Brownie aux fruits secs – glace fleur de lait de chez Gabilou – 9,00€

Suggestions du Chef

Risotto aux poivrons jaunes – burrata fumée – pancetta – champignons – noisettes - 17,00€/25,00€

Salade d'automne – pomme/poire – chèvre chaud – miel/figue – 15,00€/23,00€

Entrecôte « sélection du jour » – pommes frites – sauce maison – 29,00 €

Assiette de fromages affinés – Le Clos du Gourmet – 11,50 €

Formules

Plat & dessert – 27 €

Entrée & plat – 31 €

Entrée, plat & dessert – 37 €

Merci d'informer votre Maître d'hôtel sur d'éventuelles allergies alimentaires

Suivez nous sur notre compte 