

ENTREES / STARTERS

<i>Lame de Foie gras de Canard, Marmelade de fruits exotiques & Coing, sirop de Porto à la crème de cassis Slice of duck Foie Gras, Exotic fruit & quince Marmalade, Porto syrup with Blackcurrant liquor</i>	35 €
<i>L'Artichaut violet en barigoule, Vinaigrette anchoïade crémeuse à la truffe, condiment d'échalotes, Pousses de Betterave Purple Artichoke barigoule style, Creamy anchovy & truffle dressing, shallot condiment, Beetroot shoots</i>	30 €
<i>La Langoustine de Bretagne, Rôtie au piment d'Espelette, Citron vert et condiment Gingembre, Homardine crémeuse & jeunes pousses Brittany Langoustine, Roasted with Espelette pepper, Lime & Ginger condiment, Creamy lobster sauce & young shoots</i>	50 €
<i>Les Grenouilles, En fricassée à l'Ail noir, Gigotins en beignets & crème d'oseille Frogs Legs fricasseed with black garlic & deep fried legs, sorrel cream</i>	35 €

POISSONS / FISH

<i>Homard bleu & Langoustine, Au goût du Thym, Asperges & Girolles à l'Ail noir Blue lobster & Langoustine with thyme, Asparagus, Chanterelle mushrooms & black garlic</i>	60 €
<i>Le Turbot, Aux senteurs des sous-bois truffés, Ecrevisses aux Poireaux Crayons, émulsion au lait de châtaigne Truffle flavored Turbot, Crayfish with young leeks, chestnut milk emulsion</i>	55 €
<i>Le Pavé de Loup, Rôti au fenouil safrané, poivrons rouges confits & coquillages, Bouillon de roche émulsionné Roasted Seabass filet with saffron flavored fennel, Preserved red sweet pepper and shellfish, Rock fish emulsion sauce</i>	50 €

Pour nos pensionnaires et demi-pensionnaires nous appliquons une remise de 50% sur ces tarifs

For our full board & half board guest there is 50% discount

VIANDES / MEAT

<i>Le Pigeon rôti, Laqué au caramel épicé, escalope de Foie Gras au Sangue d'Oro, Pommes au four Roasted Pigeon with spiced caramel glaze, Duck Foie Gras escalope with Sangue D'Oro wine sauce, baked potatoes</i>	48 €
<i>Le Ris de Veau, Aux Châtaignes & Charlottes dorées au beurre salé, Mousseline de Topinambour au Melanosporum Calf Sweetbreads, Chestnuts & Charlotte Potatoes cooked in salted butter, Jerusalem Artichoke & Melanosporum truffle mash</i>	48 €
<i>L'Agneau de Lait, Filet et côte au serpolet, Champignon farci d'un confit d'Agneau, Ravioli de ricotta Suckling Lamb, Filet & rack with wild Thyme, mushroom stuffed with confit Lamb Ricotta cheese ravioli</i>	42 €

DESSERTS (22 €)

<i>Baba au Chocolat d'Equateur 55% au goût de Whisky, guimauve cacao Whisky Baba with 55% Ecuador chocolate, cocoa marshmallow</i>
<i>Fraîcheur d'Agrumes aux zestes confits, mousse de Fromage blanc Fresh citrus fruits with candied zests, cream cheese mousse</i>
<i>Crèmeux Mandarine vanillé sur un pain de Gênes, nuage & glace au lait d'amande Creamy vanilla flavored Mandarin whisk on Genoa bread, almond milk cloud & ice cream</i>
<i>Granny Smith en trompe l'œil, cœur caramel Granny Smith optical illusion & shortbread, caramel heart</i>
<i>Fruits Rouges parfumés au basilic & hibiscus Red fruits flavored with basil & hibiscus</i>

Pour nos pensionnaires et demi-pensionnaires nous appliquons une remise de 50% sur ces tarifs

For our full board & half board guest there is 50% discount