

ENTREES / *STARTERS*

LE TOPINAMBOUR

30 €

En cappuccino au lait fumé, royale de poitrine fumé,
Chips, pulpe de topinambour au Mont d'Or

THE TOPINAMBOUR

*In smoked milk cappuccino, smoked brisket royale,
chips, jerusalem artichoke pulp with Mont d'Or*

FOIE GRAS DE CANARD POCHÉ SERVI FROID

45 €

Marmelade de myrtilles, pruneaux cacao, réduction de porto à la crème de cassis

POACHED DUCK FOIE GRAS SERVED COLD

Blueberry marmalade, cocoa prunes, port wine reduction with crème de cassis

SAINT- JACQUES DE BRETAGNE MACERES A LA TRUFFE

55 €

Emulsion de butternut aux noix, neige de châtaignes, Nougatine de noisettes

BRITTANY SCALLOPS MACERATED WITH TRUFFLE

Butternut emulsion with walnuts, chestnut snow, hazelnut nougatine

ŒUF DE POULE POCHE RECOUVERT D'UN SABAYON DES SOUS-BOIS

42 €

Crème de cresson au jus de volaille, champignons de paris, dentelle de pain

POACHED CHICKEN EGG COVERED WITH AN UNDERGROWTH SABAYON

Watercress cream with chicken jus, button mushrooms, bread lace

POISSONS / *FISH*

FILET DE LOUP PARFUME A L'ACHE DE MONTAGNE ET DES SOUS-BOIS

55 €

Crème de livèche, butternut, jus des arêtes caramélisées, extrait de champignon à l'ail noir

FILET OF SEA BASS FLAVORED WITH MOUNTAIN CELERY AND UNDERGROWTH

Lovage cream, butternut, caramelized bone juice, black garlic mushroom extract

TURBOT DE NOS COTES AUX BAIES ROSES

65 €

Poireaux au curcuma, émulsion de cresson iodé au citron confit

TURBOT FROM OUR COASTS WITH PINK PEPPERCORN

Leeks with turmeric, iodized watercress emulsion with candied lemon

SOLE DE BRETAGNE EN PERSILLADE

65 €

Gambas, truffe noire, poireaux crayon, Crispi d'oignon.

BRITTANY SOLE WITH PARSLEY

Prawns, black truffle, pencil leeks, onion crispi

*Pour nos pensionnaires et demi-pensionnaires nous appliquons une remise de 50% sur ces tarifs
For our full board & half board guest, 50% discount applied on those prices*

VIANDES / *MEAT*

FILET DE BOEUF MONTBÉLIARD MARINÉ AUX ÉPICES

65€

Confit de pruneaux/poires, pommes fondantes aux oignons caramélisés, Baies rouges

MONTBÉLIARD BEEF TENDERLOIN MARINATED WITH SPICES

Candied prunes/pears, fondant potato with caramelized onions, Red berries

NOISETTE D'AGNEAU AUX TOMATES CONFITES AUX HERBES

55€

Crème de ciboulette au macis, aubergine fumée, jus corsé à l'ail

LAMB HAZELNUT WITH TOMATO CONFIT AND HERBS

Cream of chives with mace, smoked eggplant, full-bodied garlic jus

LE PIGEON

Rôti et laqué d'un jus de cuisson à la sauge ananas, escalope de foie gras au caramel épicé, légumes fondants, Crumble de pignon de pin

70€

THE PIGEON

Roasted and lacquered with a pineapple sage cooking juice, foie gras escalope with spicy caramel, melt-in-the-mouth vegetables, pine nut crumble

NOS CLASSIQUES / *OUR CLASSIC DISHES*

Tomates cerises marinées, mozzarella Burratina & sauce basilic

32 €

Marinated cherry tomatoes, Burratina mozzarella with basil sauce

Salade Cobb: salade, tomate, poulet, avocat, œuf, oignon, lardon

35 €

Cobb Salad: lettuce, tomatoes, chicken, avocado, egg, onion, bacon

Salade Ceasar Poulet ou Gambas: salade, copeaux de parmesan, croûtons & anchois

35 €

Chicken or King Prawns Ceasar salad: salad, parmesan shavings, croutons & anchovies

Salade mixte: avocat, concombre, carotte, champignon, oignon, tomate

25 €

Mixed salad: avocado, cucumber, carrot, mushroom, onion, tomato

Tataki de Thon au sésame

42 €

Tuna Tataki with sesame seeds

* Daurade Grillée au fenouil sec

45 €

Grilled sea bream with dried fennel

* Sole Entière (grillée ou meunière)

65 €

Whole Sole (grilled or meunière)

* Entrecote Black Angus Grillée

58 €

Grilled Black Angus Rib Eye

* Suprême de volaille fermière rôti au thym

42 €

Roasted free range Chicken with thyme

* ACCOMPAGNEMENT/SIDES

Le premier inclus dans le prix du plat principal, le second avec un supplément de 20€

The first included in the price of the main course, the second with an extra charge of 20€

Riz Daawat, frites, salade vert, pommes de terre grenailles, poele haricots verts persillées,

legumes du moment, puree de pommes de terre, truffe avec supplement

Daawat rice, fries, green salad, baby potatoes, green beans with parsley, vegetables of the moment, mash potatoes and truffle with supplement

Nos plats sont accompagnées d'une sauce aux choix : Sauce jus viande, sauce vierge , sauce béarnaise

Our dishes are accompanied by a sauce of your choice: meat juice sauce, virgin sauce, béarnaise sauce

CAVIARS PETROSSIAN

DAURENKI TSAR IMPERIAL

30 Grammes	165 €
50 Grammes	345 €

OSSETRA TSAR IMPERIAL

30 Grammes	165 €
50 Grammes	345 €

LES CAVIARS NE SONT SOUMIS A AUCUNE REDUCTION,

PLATS NON INCLUS DANS LA DEMI-PENSION

NO DISCOUNT APPLIED ON CAVIAR MENU, NON-INCLUDED IN HALF BOARD

Pour nos pensionnaires et demi-pensionnaires nous appliquons une remise de 50% sur ces tarifs
For our full board & half board guest, 50% discount applied on those prices