

ROOM SERVICE

19H00 À 22H00

À PARTAGER

SÉLECTION DE FROMAGES D'EXCEPTION	25€
L'ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES DU CHEF	25€

NOS CAVIARS DE NEUVIC

CAVIAR DE NEUVIC, « BAERII » 30G	87€
CAVIAR DE NEUVIC, « OSCIETRE » 30G	97€

NOS ENTRÉES

VELOUTÉ DE COURGE ET CHÂTAIGNES	12€
GRAVLAX DE TRUITE DES EYZIES, VINAIGRETTE À LA BISQUE	15€
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT	21€
RILLETES 100% CANARD	12€
TERRINE FORESTIÈRE DE PINTADE	14€
SOUPE DE LA MER	13€

NOS HUITRES DU CAP FERRET

LA DEMI-DOUZAIN D'HUÎTRES DU CAP FERRET	18€
LA DOUZAIN D'HUÎTRES DU CAP FERRET	28€

NOS PLATS

POITRINE DE PORC AU CRESSON	20€
CONFIT DE CANARD, DAUBE DE COURGES	22€
GNOCCHIS DE PATATES DOUCES, BROCOLIS ET COMTÉ 18 MOIS	19€
POISSON DU MARCHÉ, TAGLIATELLES FRAICHES & CRÈME AU CURRY	22€
OMELETTE AUX CÈPES, FRITES ET SALADE	19€

NOS DESSERTS

MILLEFEUILLE AUX NOIX BOCERNO	13€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE LA RÉUNION	11€
TOUT CHOCOLAT	13€
ASSIETTE DE FROMAGES	12€
COUPE DE SORBETS	11€

PRIX NET TTC - SERVICES ET TAXES COMPRIS

MENU ENFANT

15€

RILLETES DE CANARD
MANCHON DE CANARD &
FRITES SALADE
BOULE DE GLACE

MENU DU JOUR

25€

TOUS LES MIDIS DU
LUNDI AU VENDREDI

ENTRÉE
PLAT
DESSERT
CAFÉ