

*Inspirations de saison
Du 14 janvier au 26 février
Vendredi soir, samedi midi et soir*

Nous vous proposons de décliner votre menu :

En 3 services (entrée, plat, fromage ou dessert)
35,50 €

En 4 services (entrée, interlude, plat, fromage ou dessert)
44,50 €

Menu freestyle (au choix du chef en 6 services)
60,00 €

En formule demi-pension (pour les clients de l'hôtel, en 3 services et petit déjeuner du lendemain)
48,00 €

Les plats sont aussi disponibles à la carte au tarif indiqué après chaque intitulé

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais uniquement. Nous sélectionnons avec soin nos fournisseurs.

Prix nets, Service compris

Fondue au Cantal - poireaux - joue de porc séchée 14€

*Comme une fondue Savoyarde mais au Cantal vieux,
poireaux confits et chiffonnade de joue de porc séchée*

Huîtres - topinambour - marinade sauce soja 17€

*Huîtres marinées à la sauce soja et au vinaigre de riz, crémeux de
topinambours*



L'interlude...

Risotto de panais à la truffe Melanosporum 28€

Le panais travaillé comme un risotto, truffe noire Melanosporum



Lotte - choux fleur - safran 31€

*Queue de lotte des côtes Bretonnes cuite au beurre meunière,
garniture autour du choux fleur, sauce safranée*

Boeuf - pommes pont neuf - béarnaise au wasabi 34€

*Filet de boeuf cuit au sautoir, pommes de terre façon pont neuf et
béarnaise au wasabi (racine au goût moutardée)*



Sélection de fromages de notre terroir 5€

Issus de producteurs locaux

La faisselle du voisin Jo' 5€

De la ferme de Chapt - crème - coulis de myrtille maison

Ananas - caramel - noix de coco 9€

Ananas rôti et en salade, coulis caramel et meringue à la noix de coco

Chocolat - poire - vanille 11€

*Notre version d'une poire belle Hélène, poire pochée, crémeux vanille et
sauce chocolat*