

Menu 3 services

Espadon mi-cuit / houmous de panais & citron vert

Condiment pomme / échalote / noisette

Mayonnaise encre de seiche

Ou

Carpaccio de biche / cru de champignons

Gelée aux airelles / copeaux de Timanoix

Jus des sucs au vinaigre de Xérès & huile de noix

+++++

Filet d'Aiglefin meunière / crumble chorizo

Ecrasée de pomme de terre mascarpone & ciboulette

Beurre blanc aux zestes de citron & algues

Ou

Mignon de marcassin rôti / crosnes & lardons

Mousseline et frites de patate douce

Sauce poivre vert

+++++

Association agrumes / marrons / grué de cacao

Sorbet pamplemousse

Ou

Fondant vanille / chocolat Gianduja

Gelée fruit de la passion

Crème glacée « croquant noisette & praliné »

29,00 € en 2 services (entrée - plat ou plat - dessert)

42,00 € avec la sélection de Vins

39,00 € en 3 services hors boisson

60,00 € avec la sélection des Vins

Carte du midi

- ❖ Espadon mi-cuit / houmous de panais & citron vert 16,00 €
Condiment pomme / échalote / noisette
Mayonnaise encre de seiche
- ❖ Carpaccio de biche / cru de champignons 17,00 €
Gelée aux aïelles / copeaux de Timanoix
Jus des sucs au vinaigre de Xérès & huile de noix
- ❖ Velouté de potiron 11,00 €
Emulsion Parmesan / croûtons
- ❖ Club « My Hôtel » 16,00 €
Pastrami de bœuf / œuf mimosa / mayonnaise moutarde / tomate / laitue
Pommes frites
- ❖ Croquant aux champignons des bois & Camembert aux noix 17,00 €
Emulsion à l'huile de noisette & ciboulette 22,00 € en plat
- ❖ Butternut grillé / gastrique au vinaigre de noix 17,00 € 
Tagliatelle de légumes / crumble Parmesan / coulis de poivrons
- ❖ Tartare de bœuf « BBB » aux dés de foie gras à la brisure de truffes 18,00 € en entrée
23,00 € en plat
- ❖ Filet d'Aiglefin meunière / crumble chorizo 24,00 €
Écrasée de pomme de terre mascarpone & ciboulette
Beurre blanc aux zestes de citron & algues
- ❖ Mignon de marcassin rôti / crosnes & lardons 25,00 €
Mousseline et frites de patate douce
Sauce poivre vert

- ❖ Entrecôte belge grillée 27,00 €
Poêlée de légumes automnaux / Pommes frites
Jus des sucs à la brisure de truffe

Les Desserts

- ❖ Association agrumes / marrons / grué cacao 11,00 €
Sorbet pamplemousse
- ❖ Fondant vanille / chocolat Gianduja 12,00 €
Gelée fruit de la passion
Crème glacée « croquant noisette et praliné »
- ❖ Café ou thé gourmand 11,50 €