

## *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 aïrelles / 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 €