

*Convier quelqu'un c'est se charger de son
bonheur pendant tout le temps qu'il est sous
votre toit.*

— Anthelme Brillat-Savarin

Notre Chef Antonio Bélier vous propose une carte simple et délicieuse à
base de produits frais.

Tous nos plats sont élaborés selon les arrivages et faits « maison ».



LES PLATS A LA CARTE

LES ENTRÉES

(Supplément demi-pension 4€)

Carpaccio de saumon au pamplemousse et à l'aneth, vinaigrette acidulée*	9.50 €
Tartare de thon aux baies roses et citron vert*	10,00 €
Ballotine de foie gras de canard, chutney aux pommes et aux figues	15,00 €
Tarte fine à la tomate et mozzarella, sauce pesto*	9,00 €
Terrine de volaille et langoustine cuite au torchon, émulsion d'herbes fraîches*	10.00 €
Huîtres (n°3) 6 huîtres 9.00 € *. 9 huîtres 13.00 € 12 huîtres	17.00 €

LES PLATS

(Supplément demi-pension 5€)

Pot au feu de la mer aux petits légumes, sauce safranée*	16.00 €
Dos de cabillaud piqué à l'andouille, beurre d'échalote	18,00 €
La belle entrecôte 300g VBF race charolaise, au poivre de Sichuan	22.00 €
Suprême de volaille au jambon cru, jus corsé*	17,00 €
Pavé de saumon grillé à l'unilatéral aux petits légumes sauce vierge*	17,00 €
Risotto fondant aux asperges vertes et légumes de saison*	17.00 €

LES DESSERTS

(Supplément demi-pension 3€)

Assiette de fromages, bouquet de salade*	8,00 €
Juste cuit au chocolat (Cuisson minute, à commander en début de repas)*	8,00 €
Carpaccio d'ananas à la menthe fraîche et sa boule de glace caramel beurre salé*	7,00 €
Tartelette mousse aux fruits frais et fraise Tagada*	8.00 €
Tarte tatin aux pommes et sa boule de glace vanille	9.00 €
Café gourmand de Nicole notre pâtissière	10,50 €
Suggestion flûte de champagne avec votre dessert	9,00 €

*Chers clients, chères clientes présent.es avec un coffret cadeau, en pension complète et demi-pension, merci de faire votre choix dans les plats étoilés. Tout autre choix entraînera un supplément.

MENU DIÉTÉTIQUE

LES ENTRÉES

Tartare de saumon aux oignons rouge et balsamique*	10,00 €
Rosace de melon et jambon cru au basilic*	10,00 €
Noix de St Jacques aux petits légumes	14,00 €

LES PLATS

Pavé de saumon à l'unilatéral aux petits légumes sauce vierge*	17,00 €
Suprême de volaille et son jus corsé*	17,00 €
Duo de daurade et rouget aux tomates confites*	17,00 €

LES DESSERTS

Fruits pochés à la badiane*	8,00 €
Fromage blanc 0% et ses fraises	6,50 €
Carpaccio d'ananas et purée de mangue*	8,00 €

Chers clients en demi-pension ou pension complète, retrouvez votre menu sur la dernière page.

Menu du jour proposé en formule déjeuner uniquement :

Entrée, Plat ou Plat, Dessert à 17 €

Entrée, Plat, Dessert à 23 €

(Choix à effectuer dans le menu de la dernière page)

Pour le dîner, ce menu sera servi uniquement au demi-pensionnaire et toute personne en pension complète.

MENU DU JOUR**

Salade de lardons et œuf dur

Terrine de campagne et cornichons

Carpaccio de bœuf, sauce épicée

Filet de maquereaux à la moutarde

Sauté de veau façon colombo

Lieu noir à la crème de poivrons

Ile Flottante au caramel beurre salé

Poire pochée au sirop de Badiane

Gâteau à la brisure de Spéculos

Horaires d'ouverture du restaurant : tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h à 21h00

En dehors des horaires, vous pouvez également disposer du bar et de nos formules Tapas.

*Chers clients, chères clientes présent.es avec un coffret cadeau, merci de faire votre choix dans les plats étoilés. Tout autre choix entraînera un supplément.