



L'inspiration



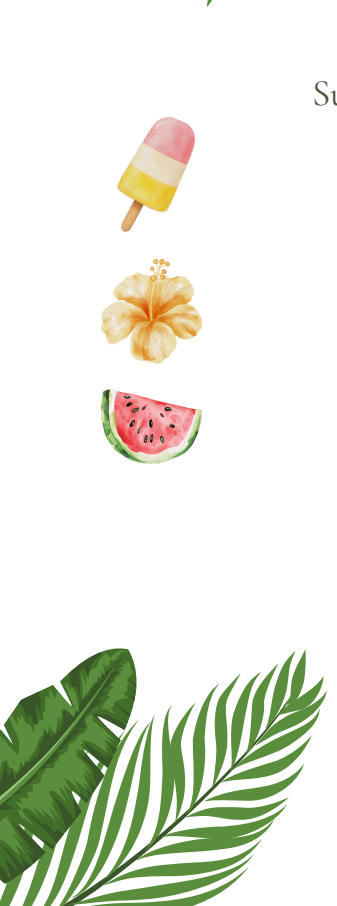
Menu de Saison 42€

Melon en 3 Textures :
Tartare Verveine Citron, Gaspacho au Gingembre
& Granité au Crémant

Gravelax de Boeuf & Vinaigrette aux Herbes
ou

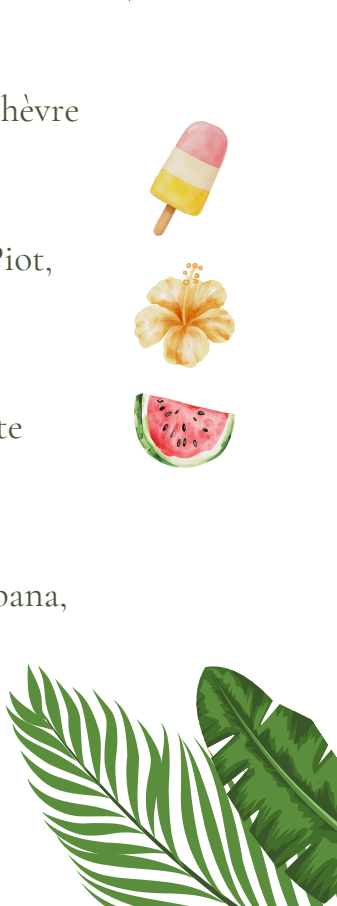
Saumon Fumé à la Mangue & au Fenouil

ou



Suprême de Pintade, Sauce au Vin Jaune & Shiitake

Antipasti de Courgette, Tomate & Fromage de Chèvre



Crème Brûlée au Citron Vert

Les Traditionnels Filets de Perche de la Famille Piot,

ou
Yaourt Maison

Sauce Beurre Blanc Estragon

ou

Assiette de Comté & Morbier

Filet de Canette (Origine France), Sauce Griotte
ou Sauce Morilles (+5€)

ou

Tagliatelle Fraîches à la Mozzarella di Bufala Campana,

Tomates Cerise, Pesto & Huile d'Olive **Végé**

Dessert au Choix

(à commander dès le début du repas)

Le Midi en Semaine Hors Jours Fériés

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 23 €

Menu Entier 29 €

Le Soir, Samedi, Dimanche & Jours Fériés

Menu Entier 32€



Notre Carte

Pour commencer

Melon en 3 Textures **Végé** :
Tartare Verveine Citron, Gaspacho au Gingembre & Granité au Crémant
Antipasti de Courgette, Tomate & Fromage de Chèvre **Végé**
Saumon Fumé à la Mangue & au Fenouil
Gravelax de Boeuf & Vinaigrette aux Herbes
Croûte aux morilles **Végé**
+ ses Légumes

Menu Junior

15€

Enfant de 9 à 12 ans

(en demi-portion)

Filets de Perche

ou

Suprême de Volaille aux Morilles

Légumes du Moment

Glace 2 Boules

Menu Enfant

8€

Enfant de 3 à 8 ans

Jambon blanc

ou Steak Haché

Légumes du Moment

Glace 1 Boule

En Suite

11 €	Les Traditionnels Filets de Perche de la Famille Piot	25 €
	Filet de Canette (Origine France) : - Sauce Griotte	25 €
	- Ou Sauce Morilles	32 €
12 €		
14 €	Suprême de Pintade, Sauce au Vin Jaune & Shiitake	22 €
14 €	Tagliatelle Fraîches à la Mozzarella Di Bufala Campana,	
20 €	Tomates Cerise, Pesto & Huile d'Olive Végé	23 €
26 €		

Spécialités du Chef

	Burger d'Effiloché de Bœuf, Raclette Fumé	22 €
	& Sausisse de Morteau	

Bœuf fermier Limousin, Label Rouge, Blason Prestige

	Pièce de Bœuf (env. 230g)	22 €
	Rumsteak (env. 200g)	25 €
	Entrecôte / Contre-Filet (env. 300g)	28 €
	Filet de Bœuf (env. 200g)	32 €
	Supplément Sauce Morilles	10 €



La liste des allergènes à déclaration obligatoire est disponible sur demande à la réception. Informations concernant le « Doggy bag » : l'hôtel propose des contenants recyclables.

Un supplément de 1€ sera facturé par contenant. Le client peut apporter son propre contenant. L'hôtel peut refuser de servir le consommateur si le contenant est manifestement sale ou inadapté.

La Carte des Douceurs

A Commander en Début de Repas

Assiette de Fromages Affinés de la Fruitière des Chauvins 8 €

Yaourt Maison au Lait Entier de la Ferme "GAEC Charton" 5 €

Parfait Glacé Façon Piña Colada, Ananas Confit 10 €

Crème Brûlée au Citron Vert 11 €

Mi-Cuit au Chocolat, Sorbet Passion 12 €

Tarte Abricot & Romarin, Crème Légère à la Vanille 12 €

Verrine de Fruits Rouges aux Herbes Fraîches 12 €

Café Gourmand 12 €

Thé Gourmand 13 €

Coupe Colonel : Sorbet Citron, Vodka, Chantilly 9 €

Coupe Danemark : Glace à la Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly 9 €

Coupe de Glace (2 boules) selon votre Humeur 8 €

Nos Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Rhum-Raisin, Spéculoos

Nos Sorbets : Citron, Fraise, Framboise, Cassis, Passion, Banane

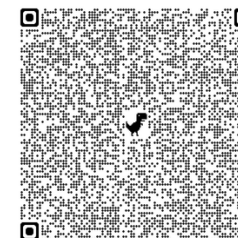


Votre Avis Compte Pour Nous



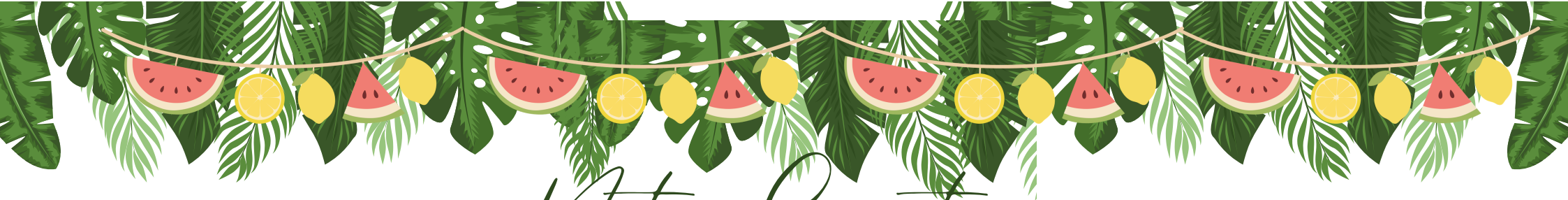
Vous avez apprécié votre repas ?

Soutenez toute l'équipe en laissant votre avis !



Tous nos desserts, y compris les glaces et les sorbets sont faits maison !





Notre Carte

Pour commencer

Melon en 3 Textures : Tartare Verveine Citron, Gaspacho au Gingembre & Granité au Crémant Végé	11 €
Antipasti de Courgette, Tomate & Fromage de Chèvre Végé	12 €
Saumon Fumé à la Mangue & au Fenouil	12 €
Gravelax de Boeuf & Vinaigrette	14 €
Croûte aux morilles Végé	20 €
+ ses Légumes	26 €

Menu Junior

15€
Enfant de 9 à 12 ans (en demi-portion)
Filets de Perche ou Suprême de Volaille aux Morilles Légumes du Moment Glacé 2 Boules

Menu Enfant

8€
Enfant de 3 à 8 ans
Jambon blanc ou Steak Haché Légumes du Moment Glacé 1 Boule

En Suite

Les Traditionnels Filets de Perche de la Famille Piot	25 €
Filet de Canette (Origine France) Sauce Griotte	29 €
Tagliatelle Fraîches à la Burrata, Tomates Cerise, Pesto & Huile d'Olive Végé	23 €

Spécialités du Chef

Burger d'Effiloché de Bœuf, Raclette Fumée & Saucisse de Morteau	22 €
---	------

Bœuf fermier Limousin, Label Rouge, Blason Prestige

Pièce de Bœuf (env. 230g)	22 €
Rumsteak (env. 200g)	25 €
Entrecôte / Contre-Filet (env. 300g)	28 €
Filet de Bœuf (env. 200g)	32 €
Supplément Sauce Morilles	10 €

La liste des allergènes à déclaration obligatoire est disponible sur demande à la réception. Informations concernant le « Doggy bag » L'hôtel propose des contenants recyclables.

Un supplément de 1€ sera facturé par contenant. Le client peut apporter son propre contenant. L'hôtel peut refuser de servir le consommateur si le contenant est manifestement sale ou inadapté

inspiration Menu de Saison

