

Restaurant Gourmet

La Carte

Les Entrées

- La courgette Niçoise dans tous ces états** 27 €
En cannelloni au chèvre frais, fleur farcie d'une ratatouille confite au citron,
En tronçon grillé, coulis à la marjolaine, chutney d'olives taggiasche et melon
- Le foie gras de canard confit de Monsieur Andignac** 34 €
En gelée d'hibiscus, salade de haricots verts à l'ail noir et vieux balsamique
- Le maquereau délicatement grillé sur peau** 25 €
Déclinaison de cucurbitacées en vinaigrette herbacée,
Rafraîchi d'un granité de ses jus

Le Caviar

- Le Caviar Plaisir - Krystal Kaviari -** 10€/gr
En boîte de 30gr ou 50gr, blinis et condiments

La Mer

- Le maigre en croûte de poivrons et herbes de nos Montagnes** 32 €
Etuvee de coco de Paimpol au chorizo Ibérique
- Le saint-pierre poché à la verveine** 42 €
Tombée de girolles et pêche blanche, tomate verte,
Comme un beurre blanc à la citronnelle

Notre Chef, Matthieu Gasnier, ne travaillant qu'avec des produits de qualité et de saison, certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.

Restaurant Gourmet

La Carte

Les Viandes de nos Terroirs

Le suprême de pintade fermière	32 €
Risotto de petit épeautre du Pays de Sault, Artichaut farci de tétragone ravivée de basilic	
Le pigeonneau royal Maine-Anjou	42 €
Pistaches et cerises, polenta et mini navets, Bonbon croustillant de ses cuisses	

Les Fromages

Sélection de fromages français	20€
Thomas Métin, maître fromager affineur	

Les Desserts

Signés Laura Smith, notre Cheffe Pâtissière,

Nous vous demandons de bien vouloir choisir votre dessert en début de repas.

Le finger mousse nougat	22 €
Compotée d'abricots, biscuit moelleux aux fruits secs	
Le dôme de chocolat	22 €
Cœur de crème cacao, biscuit grué	
Les framboises en différentes textures	22 €
Fragrance de géranium rosa, biscuit madeleine	

Notre Chef, Matthieu Gasnier, ne travaillant qu'avec des produits de qualité et de saison, certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.