

Les Entrées

Tomate farcie à cru, crème mozzarella et eau de tomate 19 €

Médailлон de poulpe, vinaigrette d'agrumes 21 €

Déclinaison autour de la betterave 19 €

Salade César revisitée par le chef 19 €

Entrée du jour 15 €

Les Plats

Faux filet cuit à basse température, sauce marchand de vin 29 €

Mignon de cochon « la Jaluère », purée d'ail confit 25 €

Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne 22 €

Lieu jaune confit à l'huile d'olive, mousseline d'amande, sauce pistache 29 €

Rouget barbet, sa bisque et rouille 25 €

Les affinés du maître fromager 16 €

Les Desserts

Soufflé chaud au Cointreau 17 €

Gourmandise au chocolat blanc caramélisé, glace praline 16 €

Douceur abricot 16 €

Macaron à la violette, sorbet cassis 16 €

Chef de cuisine LABAT-GEST Michäel et son équipe

Tous nos mets sont faits maison – Certification « Maître Restaurateur »

Nos viandes sont d'origine française

Menu de saison 54 €

46 € sans fromage

*Déclinaison autour de la betterave ou
Salade César revisitée par le chef ou
Entrée du jour*

**

*Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne ou
Mignon de cochon « la Jaluère », purée d'ail confit ou
Rouget barbet, sa bisque et rouille*

**

Les affinés du maître fromager

**

Choix de dessert à la carte

Menu dégustation 80 €

avec accord mets et vins 98 €

*Servi pour l'ensemble de la table
(de 12h00 à 13h00 et de 19h30 à 20h30)*

Déclinaison autour de la betterave

**

Médailлон de poulpe

**

Rouget barbet, sa bisque et rouille

**

Faux filet cuit à basse température, sauce marchand de vin

**

Les affinés du maître fromager

**

Pré-dessert

**

Soufflé chaud au Cointreau

Menu Grand Hôtel 38 €

(Sauf jours fériés et fêtes)

*Plats du moment proposés par le maître d'hôtel
Entrée, Plat, Dessert*

ou

Pour une petite faim « entrée - plat » ou « plat - dessert » 32 €