



# LE RESTAURANT

## NOTRE MENU 55 €

Entrée, plat, fromage ou dessert  
Starter, main course, cheese or dessert

*La Liste des allergènes est disponible auprès du personnel*

### NOS ENTRÉES

|  |                                     |            |
|--|-------------------------------------|------------|
| <b>FOIE GRAS MI CUIT,</b><br><i>Salade croquante et brioche toastée au thym</i>                          | <i>Supplément : 8 € sur le Menu</i> | <b>26€</b> |
| <b>ŒUF BIO CRÉMEUX,</b><br><i>Haricots verts et croustillant de brique</i>                               |                                     | <b>18€</b> |
| <b>TOMATE DU JARDIN, BROUSSE DE BREBIS DU LARZAC,</b><br><i>Granité Basilic</i>                          |                                     | <b>20€</b> |
| <b>GAMBAS JUSTE CUITE, Fenouil</b><br><i>Fenouil, Sauce Coriandre Banane, Mayonnaise au Jus de Têtes</i> |                                     | <b>22€</b> |

### NOS PLATS

|  |                                      |            |
|--|--------------------------------------|------------|
| <b>THONNINE DE MÉDITERRANÉE JUSTE SNACKÉE,</b><br><i>Caviar de courgette du jardin et sauce vierge</i> |                                      | <b>25€</b> |
| <b>PIGEON DU MONT ROYAL,</b><br><i>Cuisse croustillante, Riz Vénéré, Sauce Poblano</i>                 | <i>Supplément : 10 € sur le Menu</i> | <b>35€</b> |
| <b>TARTARE DE BŒUF TAILLE AU COUTEAU</b><br><i>Aubergine indienne confite</i>                          |                                      | <b>25€</b> |
| <b>MAGRET DE CANARD RÔTI,</b><br><i>Purée cardinale et jus aux agrumes</i>                             |                                      | <b>26€</b> |

### FROMAGES

|                                      |  |            |
|--------------------------------------|--|------------|
| <b>TRIO DE FROMAGES DE LA RÉGION</b> |  | <b>13€</b> |
|--------------------------------------|--|------------|

### NOS DESSERTS

|  |  |            |
|--|--|------------|
| <b>PÊCHE RÔTIE,</b><br><i>Crèmeux mélisse et sorbet coriandre</i>                                      |  | <b>15€</b> |
| <b>CRÉMEUX GLACÉ AU MIEL,</b><br><i>Céréales, sésame et gingembre confit</i>                           |  | <b>15€</b> |
| <b>MURES DU JARDIN « CRUE-CUITE »,</b><br><i>Biscuit au chocolat, crème Fouettée et lait chocolaté</i> |  | <b>15€</b> |