Côté Restaurant

(du mardi au dimanche)







NOS FORMULES :

ALLIANCE SUCRÉE - 36,00€
Plat / Dessert

ALLIANCE SALÉE - 40,00€
Entrée / Plat

MÉMORIAL - 47,00 €
Entrée / Plat / Dessert

LIBERTÉ - 57,00 €
2 Entrées / Plat / Dessert

INSPIRATION DU CHEF
Entrées / Plat / Dessert - 40,00 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 29,90 €

(renseignements auprès de nos équipes)

Prix nets TTC - service compris - hors boissons

Les suggestions du chef

ENTRÉES (Au choix) - 19,00 € * :

- Foie gras de canard mi-cuit, mûres, framboises et gel de fruits rouges
- Cœur d'escargots en brioche, jus persillé et champignons des bois
- Noix de Saint-Jacques nacrée, légumes du jardin d'automne et jus réduit au vin jaune
- Velouté de courge, beurre noisette et éclats de marron glacé

PLATS (au choix) - 28,00 € * :



- Pavé de biche au genièvre de Loos et fruits noirs, chou rouge, mousseline de pommes de terre vitelotte et endives braisées
- Médaillon de lotte, douceur de potimarron et riz noir
- Filet de bœuf aux cèpes, ravioles fondantes, pressé de pommes de terre et chou-fleur rôti
- Crémeux de céleri façon risotto, œuf parfait et éclats de noisettes torréfiées

DESSERTS (au choix) - 9,50 €*:

- Brioche dorée façon pain perdu, caramel au beurre salé et glace au caramel
- Biscuit moelleux aux amandes, mousse mascarpone et fruits de la passion.
- Pavlova d'automne, pomme, poire et chocolat intense
- Chariot de fromages de nos régions

Plat unique
Prix nets TTC - service compris - hors boissons

Les allergènes sont à votre disposition sur demande
Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française, EU.