













## ENTRÉES

LE CANARD	30 €
Foie gras maison au poivre de Timut, cuit en ballotine à basse température, accompagné de ses figues rôties aux miel et de son chutney	
LE SAUMON  	25 €
En gravlax, marinade d'agrumes, yuzu, déclinaison de betterave et pomme verte	
LE BAR  	25 € *
En ceviche au citron vert et tartare d'avocat, salade d'herbes fraîches	
LES ESCARGOTS DE CHAMPAGNE	30 € *
Cuits au four, champignons forestiers et oeuf parfait, émulsion à la truffe noire d'été	

## PLATS

LE RISOTTO   	30 €
A la truffe noire d'été	
Au pesto à l'italienne	25 € *
LE BOEUF SÉLECTION "AUX PÂTURAGES" ≈ 170 G 	45 €
En filet, mousseline de céleri et petits légumes, crème de moutarde à l'ancienne	
LE VEAU DE LA MONTAGNE DE REIMS 	36 € *
En pavé rôti, pommes grenaille rissolées et légumes de saison, sauce au vin rouge, croustillant de serrano	
LA PÊCHE DU JOUR	36 € *
Cuite basse température, blanquette de légumes aux coquillages, julienne de nori frit et sauce champagne	
LA CÔTE DE BOEUF SÉLECTION "AUX PÂTURAGES"	90 €/Kg
Rôtie au four, servie avec ses sauces et un assortiment de légumes (pour 2 personnes minimum)	
LE VÉGÉTARIEN   	27 € *
Wok de légumes, sauce teriyaki, tofu	

## DÉCLINAISON DE FROMAGES SÉLECTIONNÉE PAR NOS SOINS

AU CHARIOT (7 PIÈCES AU CHOIX)	19 €
A L'ASSIETTE (SÉLECTION DE 5 PIÈCES)	15 € *

## DESSERTS

LA POIRE, 	24 € *
En trompe l'oeil, sauce chocolat	
ENTREMET 	22 €
Chocolat praliné, crème anglaise vanille bourbon	
MACARON 	18 € *
Façon tarte citron meringuée	
GLACE(S) OU SORBET(S) - 6 € LA BOULE  	6 € *
SALADE DE FRUITS FRAIS ET SON SORBET  	15 € *

Formule demi-pension (réservée au préalable dans le cadre de votre séjour) : entrée, plat, fromages ou dessert \*