

Le Chef, Christophe LEDRU, vous propose...

Chef Christophe LEDRU proposes...

Pour commencer *Starters*

Foie Gras de Canard poêlé, déclinaison de Betterave, réduction de Balsamique blanc <i>Seared Duck Foie Gras, Beetroots, white Balsamic réduction</i>	34 €
Escargot de Bourgogne, premières Girolles, Jambon de Bœuf Charolais <i>Brugundy Snail, Girolle mushrooms, homemade Charolais Ham</i>	30 €
Entrée inspirée selon les produits du Marché <i>Chef's creation depending on local Market products</i>	26 €

De mer et d'océan *Fishes*

Ravioli de Langoustine et son jus, Butternut Squash, Nougatine de Pépin de Courge <i>Langoustine ravioli and stock, Butternut Squash, Nougatine Pumpkin seed</i>	36 €
Ballotine de Carrelet, Pomme de Terre Rate, crème de Moule safranée <i>Filleted stuffed and rolled Plaice, "Rate" Potatoe, Saffran creamed Moule</i>	30 €



Tous nos plats sont « faits maison »
All our dishes are homemade.

Produits de la Mer origine Atlantique Nord-Est. Viandes et Volailles origine France.
Soucieux de la qualité de nos approvisionnements, certains produits peuvent manquer selon les arrivages.
En cas d'allergies ou de restrictions alimentaires, nous vous invitons à en informer notre Maître d'Hôtel lors de la prise de commande.

Sea Products from North-East Atlantic. Meat and Chicken from France.
We are quality-conscious about the products that we serve. Therefore, there may be slight changes depending on supply.
In case of any allergies or food restrictions, we invite you to inform our Maître d'hôtel while placing your order.

Le bonheur est dans le pré *Meats*

Filet d'Agneau rôti, Héliantis, Flocon d'Avoine caramélisé <i>Roasted fillet of Lamb, Jerusalem Artichoke, caramelized Oat flakes</i>	38 €
Volaille de notre Domaine, Sauce Albufera, Légumes oubliés <i>Free-range Chicken, Albufera sauce, heritage Vegetables</i>	38 €
Viande sélectionnée de notre Ferme <i>Meat depending on our Farm supply</i>	38 €

Fromages de nos pâturages *Cheeses*

Fromage Blanc, avec ou sans Crème <i>Fresh Coated Cheese</i>	9 €
Plateau de Fromages <i>Cheese Platter</i>	14 €
Un peu de Verdure, Vinaigrette au choix Olive/Citron – Olive/Balsamique – Noix – Noisette – Yaourt aux herbes <i>Fresh Salad, dressing of your choice</i> <i>Olive/Lemon – Olive/Balsamic – Walnut – Hazelnut – Herb Yogurt</i>	9 €

Les Douceurs sucrées *Desserts*

... proposées par notre Chef Pâtissier, Sébastien HENRY
Pour votre confort, nous vous conseillons de commander votre dessert en début de repas.

... proposed by our Pastry Chef, Sébastien HENRY
For your comfort, we recommend you to order the dessert at the beginning of the meal.

Vacherin Pomme / Cassis, glace Laurier <i>Meringue Cake, Apple / Cassis, Laurel ice cream</i>	14 €
Déclinaison de grands Crus de Chocolat autour d'une Tarte <i>Variation of Chocolate Grands Crus on a Tart base</i>	16 €
Mariage de la Framboise et de l'Estragon <i>Raspberry and Tarragon</i>	16 €
La Gourmandise de Saison <i>The Seasonal Sweetness</i>	14 €

Menu Cèdre En quatre plats *Four courses* 58 €

Une Entrée, une Viande, un Fromage préparé et un Dessert au choix selon les produits de notre Ferme et l'inspiration du Chef

A starter, a Meat, a prepared Cheese and a Dessert depending the products of our Farm and the feeling of our Chef

*Tout changement dans le Menu entraîne une facturation à la Carte
Extra charge for any changes in the Menu*

Menu Découverte En cinq plats *Five courses* 72 €

Composez votre Menu en sélectionnant à notre Carte :
Une Entrée, un Poisson, une Viande, Fromage préparé et un Dessert

*Create your own Menu and select « A la Carte » :
A starter, a Fish, a Meat, prepared Cheese and a Dessert*

Menu Dégustation *Tasting Menu* 94 €

Issu des Meilleures Créations du moment et servi en Six Plats pour l'ensemble de la table
A composition of the Best seasonal products, served in six courses

Menu Jeune Convive *Menu for Young Guest* 20 €

Servi pour les enfants sages jusqu'à 12 ans *For Children up to 12 years old*

Fin de soirée au Lounge Bar de l'Hôtel
Cave à Cigares, Vieux Marc, Cognac et Alcools

End of the Evening in the Lounge Bar of the Hotel
Cigars, Aged Marc Brandy, Cognac and Spirits

Afin de préserver la tranquillité des lieux, nous remercions nos hôtes de bien vouloir mettre les téléphones portables en silencieux.
In consideration of other guests, we thank you for turning cell phones and pagers to silent.