

Le Chef, Christophe LEDRU et ses équipes, vous propose...

*Chef Christophe LEDRU and his team offers...*

## Pour commencer *Starters*

Foie Gras de Canard cuit basse température, déclinaison de pomme et céleri 32 €  
*Duck Foie Gras, cooked low temperature, apple and celery*

Croustillant de Langoustine, câpre à queue et sauce gribiche 36 €  
*Gently fried Langoustine's tail, caper and gribiche sauce*

Entrée inspirée selon les produits de nos fournisseurs 26 €  
*Chef's creation depending on our regional suppliers*

## De mer et d'océan *Fishes*

Bar Petit Bateau cuit à l'unilatéral, coque et poireau crayon, purée de citron 40 €  
*Sea bass, cockle and well-cooked leek, lemon cream*

Turbot de Ligne cuit meunière, chou-fleur et cazette du Morvan, jus de volaille 42 €  
*Turbot meunière, cauliflower and local hazelnut, chicken jus*



*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 de l'Aveyron rôti, artichaut et gnocchi de pomme de terre, ail des ours 40 €  
*Roasted lamb fillet, artichoke and potato gnocchi, wild garlic*
- Filet de Pigeon poêlé et cuisse confite, asperge verte et jeunes pousses 42 €  
*Stoved pigeon fillet and confit leg, green asparagus, seasonal herbs*
- Viande sélectionnée de nos producteurs régionaux 38 €  
*Meat depending on our regional suppliers*

## Fromages de nos pâturages *Cheeses*

- Fromage blanc, avec ou sans crème 9 €  
*Fresh Coated Cheese*
- Plateau de Fromages 16 €  
*Cheese Platter*
- Un peu de verdure, vinaigrette au choix 9 €  
Olive/Citron – Olive/Balsamique – Noix – Noisette – Yaourt aux herbes  
*Fresh Salad, dressing of your choice*  
*Olive/lemon – Olive/Balsamic – Walnut – Hazelnut – Herb Yogurt*

## 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.*

- Mont-Blanc, amande et marron, crème glacé vanille Bourbon 16 €  
*Mont-Blanc, almond and chestnut mousse, Bourbon vanilla ice cream*
- Déclinaison de grands crus de chocolat, Baileys et glace au foin 16 €  
*Variation of chocolate grands crus, Baileys and hay ice cream*
- Accord inattendu entre la betterave et l'ananas 14 €  
*Unexpected blend with beetroot and pineapple*
- Gourmandise de Saison 13 €  
*Seasonal Sweetness*

## Menu Cèdre En quatre plats *Four courses* 58 €

Une Entrée, une Viande, un Fromage cuisiné ou Plateau de Fromages \* et un Dessert selon les produits de saison de nos producteurs

*A starter, a Meat, a cooked Cheese or cheese Platter \* and a Dessert depending the products of our local producers*

## Menu Découverte En cinq plats *Five courses* 72 €

Composez votre Menu en sélectionnant à la Carte :

Une Entrée, un Poisson, une Viande, Fromage cuisiné ou Plateau de Fromages \* et un Dessert

*Create your own Menu and select « A la Carte »:*

*A starter, a Fish, a Meat, a cooked Cheese or cheese Platter \* (extra) and a Dessert*

*\* Supplément plateau de Fromages 8€*

## 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.*