

Restaurant



L'Authentique

Déjeuner 12h00 - 14h00

Diner 19h00 - 21h30

Bienvenue,

Au rythme des saisons, notre Chef et son équipe vous proposent chaque jour une cuisine bistronomique saine et créative.

La sélection de notre offre culinaire nous permet de vous assurer la qualité des produits servis.

Notre équipe réalise une carte alliant équilibre, saveurs et gourmandise.

Nous sommes soucieux de votre bien-être alors en cas de présence d'allergènes dans vos plats, nous vous les indiquons avec des pictogrammes.

Retrouvez la liste des allergènes et pictogrammes en Restaurant et en cas de doutes n'hésitez pas à solliciter notre équipe.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment dans notre Restaurant.

Prix net, service compris. Tous nos plats au menu sont cuisinés sur place.

Notre Carte

Entrées

Tartare de truite préparé au couteau accompagné d'avocat, d'une sauce indonésienne maison et de sa tuile de paprika fumé	12€
Saint-Jacques snackées minute parfumées à la salsa tartufada sur leur lit de foie gras poêlé	14€
Velouté de butternut Maison sublimé par ses éclats de châtaignes	10.50€
Ballotine de Saumon cuite basse température accompagnée de sa salade de lentille corail et de sa vinaigrette aux agrumes	11€
Savoureux mélange d'automne avec ses figues rôties, patates douces, bleu d'Auvergne et ses éclats de noisettes caramélisées	12€
Pâté en croûte maison au foie gras et aux cèpes	13€

Plats

Saint-Jacques délicatement poêlées, servies sur une crème de corail et sa mousseline de butternut	25€
Côte de veau poêlée (250g) avec ses panais rissolés et ses carottes hautes en couleurs	22€
Trilogie de canard avec un demi-magret, une saucisse au canard et son escalope de foie gras poêlée, le tout accompagné de son risotto aux cèpes maison	28€
Papillote de truite aux amandes et sa julienne de légumes croquants	21€
Entrecôte (270g) sublimée par la célèbre sauce foie gras du chef et ses pommes de terre grenailles confites à la graisse de canard	27€

Desserts

Notre incontournable Camembert rôti nature ou à la salsa tartufada (+2€)	9.50€
Ile flottante du chef	9€
Soufflé au chocolat maison parfumé à la cardamome (à stipuler en début de repas - 10min de cuisson)	12€
Clafoutis aux prunes Maison	10€
Crèmeux à l'orange et son espuma d'oranges aux éclats de caramel	10€

Nos Formules



Menu VitalDay **34€**

Entrées au choix :

Velouté de Butternut Maison, éclats de châtaignes

Ballotine de Saumon cuite basse température et sa salade de lentille corail et de sa vinaigrette aux agrumes

Savoureux Mélange d'automne avec ses figes rôties, patates douces, bleu d'auvergne et ses éclats de noisettes caramélisées

Pâté en croute maison au foie gras et au cèpes

Plats au choix :

Saint-Jacques délicatement poêlées, crème de corail et sa mousseline de Butternut

Côte de Veau poêlée (250g) avec ses panais rissolés et ses carottes hautes en couleurs

Papillote de truite aux amandes et sa julienne de légumes croquants

Desserts au choix :

Notre incontournable Camembert rôti nature ou à la salsa tartufada (+2€)

Ile flottante du chef

Clafoutis aux prunes Maison

Menu du Jour

Du Lundi au Samedi midi : **25€**

Entrée + Plat + Dessert

Voir sur Ardoise

Formule Brunch

Le Dimanche **39€**
De 11H30 à 14H30
Buffet à volonté

Menu Enfant **15€**

Steak haché, frites maison

ou

Chunks pané de poulet, frites

ou

Fish & chips

+

Glace au choix :

Abricot, fraise, cassis, vanille, chocolat, noisette, caramel, chouchou

Prix net, service compris. Tous nos plats au menu sont cuisinés sur place.

LISTE DES ALLERGENES A CONSULTER EN DERNIERE PAGE

Nos Formules



Menu Tentation

44€

Entrées au choix :

Tartare de truite préparé au couteau accompagné d'avocat, d'une sauce indonésienne maison, coriandre et sa truite de paprika fumé

Saint-Jacques snackées minute parfumées à la salsa tartufada sur leur lit de foie gras poêlé

Savoureux mélange d'automne avec ses figes rôties, patates douces, bleu d'auvergne et ses éclats de noisettes caramélisées

Pâté en Croute maison au foie gras et aux cèpes

Plats au choix :

Saint-Jacques délicatement poêlées servies sur une crème de corail et sa mousseline de butternut

Trilogie de canard avec un demi-magret, une saucisse de canard, et son escalope de foie gras poêlée, le tout accompagné de son risotto aux cèpes maison

Entrecôte (270g) sublimée par la célèbre sauce foie gras du chef et ses pommes de terre grenailles confites à la graisse de canard

Desserts au choix :

Notre incontournable Camembert rôti nature ou à la salsa tartufada (+2€)

Soufflé chocolat maison, parfumé à la cardamome (à stipuler en début de repas - 10 min de cuisson)

Crèmeux à l'orange et son espuma d'oranges aux éclats de caramel

Prix net, service compris. Tous nos plats au menu sont cuisinés sur place.

LISTE DES ALLERGENES A CONSULTER EN DERNIERE PAGE