

NOS MENUS GASTRONOMIQUES

Philippe Stoque et son équipe vous amène à la découverte de ses menus
à choisir sur l'ensemble de la carte
Servi uniquement pour l'ensemble de la table.
Dernière prise de commande à 20h30

Menu "Découverte" en 3 Services
69,00€

Menu "Plaisir" en 4 Services
82,00€

Menu "Dégustation" en 5 Services
97,00€

Accords Mets & Vins en «3, 4 ou 5 services » sur
demande auprès de notre sommelier

La Cuisine c'est quand les Choses ont le Goût de ce qu'elles sont
(Curnonsky)

CARTE PRINTEMPS 2025

Nos Entrées

Foie Gras d'Oie, Mi-cuit au Naturel
Chutney de Quetsches, Brioche tiède
29.00€

Saumon d'Écosse fumé par nos Soins
Algues, Crème de Raifort et ses Blinis
28.00 €

Velouté Parmentière crémé, à la Truffe
16.90€

Nos Poissons

Dos de Cabillaud meunière
Poireau en différentes Textures fumé et grillé
34.50€

Bourride de Lotte, Croutons à l'Ail
Risotto de Carottes, Crème de Carcasses anisée
38.00€

Nos Viandes

Filet de Bœuf, Jus corsé aux Champignons
Croustillant de Pommes de Terre
43.00€

Supreme de Poularde fermière, Farce fine aux Abattis
Sauce au Vieux Sherry
33.00€

*Si vous souffrez d'allergies, renseignez vous auprès de notre Maître d'Hôtel
Carte d'allergènes à votre disposition*

Nos Fromages

Palette de Fromages sélectionnés
16.50€

Nos Desserts

Le Moelleux au Chocolat fait Maison
Glace à la Vanille Bourbon
15.50€

Tartelette aux Citrons
Meringuée
13.00€

Crème Bavaroise aux Fruits Rouges
Salade de Fruits acidulée
14.00€

La Cuisine c'est quand les Choses ont le Goût de ce qu'elles sont
(Curnonsky)

Accords Mets & Vins en «3, 4 ou 5 services » sur
demande auprès de notre sommelier