

L'IMPÉRATIF

PRIMA MENSA

Marbré de foie gras façon opéra ,

café, chocolat, purée de carotte orange, confit de mandarine,
brioche de panettone

34€

Carpaccio de Saint-Jacques ,

crèmeux de chou-fleur, légumes croquants, crème épaisse au sumac,
dentelle de sarrasin - supplément caviar +10€

30€

Saint-Jacques, topinambour,

foie gras, héliantis et écume au sirop de bouleau

32€

Saint-Pierre, moules de Zélande,

poireaux brûlés, oca du Pérou, céleri vert, fromage bleu

34€

Duo de homard et ris de veau, jus concentré de crustacé

pâtes calamarata farcies aux champignons des bois et céleri rave

38€

Calamar façon carbonara,

œuf de caille, guanciaie et pecorino sarde

28€

SECUNDA MENSA

Filet de chevreuil grillé au Big Green Egg,

légumes racines, pommes de terre, chutney de chou rouge, jus de réglisse

45€

Dos de cabillaud confit au beurre,

chicons pleine terre, espuma de bière "monk's stout Dupont",
vieille mimolette, risotto d'épeautre, malt torréfié

41€

FROMAGE

Chariot de fromages

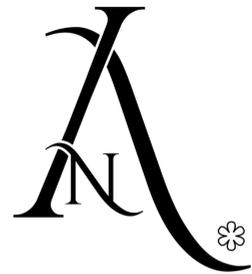
15€

DESSERTS BY QUENTIN GEMINE

Dessert signature

20€

*Pour toute question relative aux allergènes, adressez-vous à votre chef de rang.
Toute composition des plats est susceptible d'être changée.*



L'IMPÉRATIF

BUSINESS LUNCH

Menu en 3 services - «Les reflets de mon marché» 49€

Uniquement le midi en semaine

MENU CONFIANCE "ENTRE TERRE ET MER"

Laissez une cuisine originale et pleine de saveurs vous séduire et découvrez l'alliance des plaisirs de la mer et des délices de la terre.

Menu confiance pour l'ensemble de la table

En 4 services : 78€ - En 5 services : 93€ - En 6 services : 108€

Notre sélection de vins pour votre menu

4 services : 38€ - 5 services : 48€ - 6 services : 58€

Notre sélection de vins "prestige" pour votre menu

4 services : 52€ - 5 services : 62€ - 6 services : 72€

Chariot de fromages : 15€

Possibilité de remplacer le dessert d'un menu par du fromage avec un supplément de 10€

MENU "SENIORS GASTRONOMES"

Menu 3 services, vins compris : 75€

Uniquement le dimanche midi
pour les 60 ans et plus

MENU "JEUNES GASTRONOMES"

Menu 3 services, vins compris : 75€

Uniquement le mercredi soir, jeudi midi + soir,
vendredi midi pour les 28 ans et moins

*C'est pour nous un réel plaisir de valoriser les produits locaux
et de collaborer avec les artisans et producteurs de notre région.
Nous travaillons avec des artisans et producteurs locaux en fonction des produits et des saisons.*

LES FORMULES AVEC NUITEE

LES ESCALES GOURMANDES

«DUVET & FIN PALAIS» 299€/COUPLE

- le dîner étoilé «Grand Soir» en 4 services
- la nuitée grand confort
- le petit déjeuner

« VIE DE CHÂTEAU & GASTRONOMIE » 399€/COUPLE

- le dîner étoilé «Grand Soir» en 4 services
- la nuitée grand confort
- le petit déjeuner
- le lunch en 3 services
- chambre disponible jusque 15hr

*Et si vous offriez une expérience gastronomique?
Toutes nos formules ainsi que nos menus
sont à offrir sous forme de bon cadeau.
Visitez notre boutique en ligne...*

*Pour toute question relative aux allergènes, adressez-vous à votre chef de rang.
Toute composition des plats est susceptible d'être changée.*