



L'IMPÉRATIF

## ENTREES FROIDES

- Variation sur le cèpe : cuit, cru, confit** 36  
Lomo de boeuf Sidreria, crumble de noix de cajou, vinaigrette au Pedro ximenez
- Canneloni de courge butternut, king crabe au curry colombo** 34  
Crèmeux de bleu de Lignette, tempura de crabe mou

## ENTREES CHAUDES

- Raie aux câpres, condiment de cédrat** 40  
pignons de pin, espuma de beurre noisette
- Foie gras poêlé, anguille fumée** 36  
pomme verte, betterave rouge, cidre
- Lard de porc Kintoa laqué à la japonaise** 34  
poulpe grillé, aubergine, jus au miso, crispy de couenne et échalote
- Sole en vapeur d'algues, huîtres de Gillardeau en escabèche tiède** 39  
jus wakamé, huile d'olive

## PLATS

- Faux-filet de veau fumé au bois de hêtre, céleri rave dans tous ses états** 44  
Comté de 24 mois, jus de veau réduit
- Turbot rôti sur peau** 48  
soubressade, haricot tarbais façon cassoulet, langoustine, jus de têtes

## DESSERTS

- Entremet pomme, céleri vert** 18
- Courge, namelaka chocolat noir, praliné, graine de courge** 20
- Banane caramélisée, caramel et glace vanille** 19

*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

## NOS DIFFÉRENTES FORMULES DE MENUS

*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 "sur-mesure" ou "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€

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

Pour chaque changement, un supplément pourra vous être demandé. Merci.

## 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» 309€/ COUPLE**

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

**« VIE DE CHÂTEAU & GASTRONOMIE» 409€/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.*