



L'IMPÉRATIF

ENTREES FROIDES

- Morue charbonnière mi-cuite et coques** 31
Variation sur la carotte et les agrumes, vinaigrette sudachi, huile de bergamote
- Cannelloni de boeuf de Galice et anchois de Cantabrie** 28
Crèmeux de parmesan à l'ail noir, radis red meat

ENTREES CHAUDES

- Saint-Pierre aux chicons pleine terre et moules** 32
Bleu de bufflonne, pommes vertes et curry brut façon vandouvan
- Saint-Jacques boulonnaise, topinambour et foie gras** 34
Sirop de bouleau galanga
- Calamar façon carbonara, guanciaie et oeuf parfait** 26
Pecorino sarde et oignons doux des Cévennes
- Mille-feuille de céleri rave à truffe noire Tuber Melanosporum** 38
Crème Rabache, fromage Etivaz, bouillon de poulet rôti

PLATS

- Noisette de chevreuil** 45
Purée de betterave rouge, chutney de chou rouge, mélange mahlabia, Poivre noir de Kampot, jus de viande
- Filet de sole "retour du pêcheur"** 42
Purée de pomme de terre au lait battu, oeuf basse température, crevettes grises, émulsion de beurre noisette, pourpier d'hiver

DESSERTS

- Tarte aux pommes aux notes de pain d'épices, caramel au sucre d'érable** 18
- Entremet chocolat noir, orange brûlée et fève tonka** 20
- Racine de persil, chocolat blanc, confit d'airelles et kombucha** 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

*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.*