



L'IMPÉRATIF

Benoît Neusy vous propose une carte composée de ses plats signatures

ENTREES FROIDES

Le "veau sur la mer" : déclinaisons à base de veau 32

Tartare de veau aux huîtres et algues wakamé

Roulé de veau au king crabe, crémeux de butternut au curry

Langue de veau façon tonnato, câpres et anchois

Crémeux de veau au caviar

ENTREES CHAUDES

Saint-Jacques poêlées 34

émulsion de panais, racine de persil et truffe Melanosporum (supplément 10€)

Foie gras poêlé panettone 36

clémentine et yuzu façon chutney, vieux vinaigre balsamique

Ris de veau rôti & homard 38

béarnaise de crustacé façon choron

Sole en vapeur d'algues 39

huîtres thalassa pochées, salsifis, écume saké et wasabi, bouillon dashi

PLATS

Dos de cabillaud en viennoise de Comté 45

chicons pleine terre, café, topinambours fermentés

émulsion à la bière brune & malt torréfié

Agneau dans tous ses états 49

tarte tatin de navets aux curry Vandouvan, oignons doux des Cévennes

sauce tamarin

DESSERTS

Desserts du moment

Plateau de fromages de la fromagerie Cange 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» 55€

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

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