



TABLE

TERROIR & FROMAGES

Horaires du restaurant

19:00 22:00*
*hors weekend

ENTRÉES

- COURGETTE FARCIE**  **8.5**
Champignons de Paris, jambon, Crème de basilic
- OEUF MOLLET** **9.5**
Légumes verts Caviar d'aubergine à la truffe noire
- **TARTE 3 FROMAGES**  **9.5**
Confit d'oignons
- "ROYALE DE FOIE GRAS"** **10**
A la Granny Smith, croustillant de brique, confit d'olives & pommes
- **PANNA COTTA AU CHÈVRE** **10**
Asperge verte, Délice de tomate séchée bio 




TOUTES SAISONS

- **SALADE CÉSAR** **16.5**
Poulet pané, œuf, crème de parmesan au citron de Menton
- PIÈCE DU BOUCHER**  **20**
Frites maison, Sauce Tartare ou Moutarde miel Romarin
- FISH & CHIPS** **18**
Frites maison, sauce tartare
- **BURGER DE BOEUF** **19.5**
Frites maison, emmental, sauce Tartare
- **RAVIOLES GARNIES AU COMTÉ**  **19**
Sauce Pesto de noix **16**
Sauce Tomates séchées bio **16**
Sauce Crème morilles, C de Provence **17.5**
Sauce Huile d'olive Truffe noire **19**
Sauce Crème parmesan et citron **19**
Sauce Caviar d'Aubergine Truffe Noire **19**

Sur demande : carafe ou verre d'eau potable gratuit. Origine des viandes et poissons : affichage dans notre restaurant.
Crédit photo : A l'Epicerie - Stanislas Gros, Hervé Lote,
Prix exprimés nets en euros (€) TTC, service compris. Supplément facturé, pour un repas pris en chambre, pendant les horaires de service.

PLATS

- PAVÉ DE MERLU**  **19**
Légumes verts, sauce vierge "Dîner à l'Élysée"
- SUPRÊME DE VOLAILLE** **22**
Pommes dauphines, Sauce moutarde truffe d'été
- **RISOTTO DE FREGOLA** **17.5**
Betteraves, parmesan, balsamique bio
- QUASI DE VEAU**  **21**
Sauce diable, Riste d'aubergine grillée bio
- PAVÉ DE MAIGRE**  **22**
Fenouil grillé, asperges vertes, Crème de Poivronnade



FROMAGES

- **NOS 3 FROMAGES** **10**
Sélection du jour
- **COEUR DE NEUFCHÂTEL** **11**
Pommes & Pesto de noix

 Veggie  Sans gluten
● Plat avec fromage

MENUS

- MENU ENFANT -12 ANS** **12.5**
Plat + Boisson + Dessert

À PARTAGER

- **PLANCHE FROMAGES**  **12 | 21**
- PLANCHE CHARCUTERIE** **12 | 21**
- **PLANCHE MIXTE** **12 | 21**

DESSERTS

- TARTE CRÈME CHOCOLAT** **7**
Nougat de Montélimar & sa glace
- SEMIFREDDO FRUIT DE SAISON** **7**
Confiture de framboise au citron de Menton bio
- CROUSTILLANT** **8**
Fruits rouges, crème de citron
- RHUBARBE A LA VANILLE**  **9**
Crumble d'agrumes, sorbet fraise, Confiture Figues et Romarin
- MI CUIT CHOCOLAT BLANC** **8.5**
Confiture framboise & citron de Menton
- CAFÉ GOURMAND** **9**
Et ses 3 mini délices sucrés