



TABLE

TERROIR & FROMAGES

Horaires du restaurant

12:00 14:00*

19:00 22:00

*hors samedi
fermé dimanche

ENTRÉES

- COURGETTE FARCIE**  **8.5**
Champignons de Paris, jambon Serrano, Crème de basilic
- OEUF MOLLET** **9.5**
Légumes verts Caviar d'aubergine à la truffe noire
- **TARTE 3 FROMAGES**  **9.5**
Confit d'oignons
- **RISOTTO DE RILLONS** **10**
Et gambas, crème de parmesan au citron de Menton
- VELOUTE PETITS POIS**  **8**
Crème poichichade au piment 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**  **16**
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'Épicerie - Stanislas Gros, Hervé Lote,
Prix exprimés nets en euros (€) TTC, service compris. Supplément facturé +3€/plat, 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
- PAVÉ D'AGNEAU**  **22**
Crème d'artichaut, tian de légumes
- BOUDIN BLANC DE SANDRE**  **21**
Crème de morilles, Légumes de saison



FROMAGES

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

À PARTAGER

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

MENUS

- MENU MIDI EXPRESS** **21**
Plat du jour + café gourmand
- Consultez notre ardoise, du lundi au vendredi midi - hors jours fériés
- MENU ENFANT -12 ANS** **12.5**
Plat + Boisson + Dessert

 Veggie  Sans gluten

● Plat avec fromage

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
- DACQUOISE AMANDE** **8**
Confit de rhubarbe, Confiture Abricot et Calissons bio
- MICUIT CHOCOLAT BLANC** **8.5**
Confiture framboise & citron de Menton
- CAFÉ GOURMAND** **9**
Et ses 3 mini délices sucrés



SHOP

TERROIR & FROMAGES

Horaires
de la
boutique

24/24

CONDIMENTS

Vinaigre	
Balsamique blanc bio 200 ml	13.90
Pulpe de framboise 200ml	11.95
Huile d'olive	
Basilic bio 200 ml	11.95
Truffe noire 100 ml	20.90
Crème	
Ail doux à la truffe d'été 100g	10.90
Morille Côtes de Provence 100g	10.50
Parmesan AOP au citron de Menton 200g	10.40
Basilic 195g	11.95
Parmesan truffe d'été 100g	10.90
Mayonnaise truffe d'été 100g	9.90
Pickles d'Ail Shoyu 225g	9.75
Sauce Tartare à l'aneth 180g	7.90
Sauce vierge 190g	13.90
"Dîner à l'Élysée"	

SAUCES APÉRITIVES

Artichonade bio 100g	6.85
Confit olives pommes 130g	6.50
Crème d'artichaut à la truffe 100g	11.95
Délice de tomates séchées bio 100g	6.85
Courgettes amandes bio 100g	6.85
Poivronade bio 100g	6.85
Tapenade noire ou verte bio 100g	6.85
Sardinade 100gr	7.95
Pesto de noix 195g	11.50

SUCRÉS

Crème	
Caramel Fleur de sel 260g	9.50
Chocolat croustillant spéculoos 225g	10.90
Marmelade d'orange bio 240g	9.50
Miel fleurs de Provence IGP 125g	6.50



CADEAUX



Bougies 14.90 à 24
Duo agrumes, Figues et
Romarin
Coffrets cadeau
A votre écoute pour vous
aider à le composer

