

Les Délices- 33 €

Delices menu – 33 €

Entrées- Starters

Œuf poché à la provençale et vinaigrette au balsamique ✓

Poached eggs served with a small cold ratatouille and balsamic vinegar dressing ✓

Soupe froide de courgette à l'ail et billes de mozzarella ✓

Cold zucchini garlic soup served with mozzarella balls ✓

Plats- Main courses

Pavé de truite saumonée au beurre blanc et mousseline de pomme de terre safranée

Pavé of salmoned trout with white butter sauce, potatoes mousse with saffron

Croustillant de confit de canard au foie gras et champignons

Crispy brick pastry sheets stuffed with duck confit, foie gras and mushrooms

Cake à la carotte et au curry de madras, mousseline de pois chiche et légumes du moment ✓

Carrot cake with madras curry, chickpea mousse and seasonal vegetables ✓

Desserts

Tartelette au citron vert déstructurée, meringue et son sorbet citron

Small lemon tarts, meringue and lemon sorbet

Tarte tatin revisitée, mousse caramel au beurre salé et son sorbet pomme verte

Tarte tatin, caramel salt butter mousse and white apple sorbet

Menu enfant (moins de 12ans)- 15 €

Child menu (under 12) : 15 €

Entrée – Plat (*Starter – Main course*) : 27€

Plat – Dessert (*Main course – Desert*) : 25€

✓ Options végétariennes / *Vegetarian options*



Menu gourmand - 48 €

Gourmand Menu - 48 €

Entrées- Starters

Ballotine de foie gras mi- cuit et chutney aux poires

Ballotine of foie gras served with a pear chutney

Gravlax de saumon à l'aneth, blinis et crème acidulée

Salmon gravlax with dill, blinis and light cream

Cappuccino de gambas à la crème d'asperge

King prawn cappuccino with asparagus cream

Plats- main courses

Filet de bar grillé sauce vierge et tian de légumes

Grilled fillet of bass served with virgin sauce and vegetables "tian"

Filet de bœuf d'Aubrac, jus corsé et gratin de pomme de terre lardé

Fillet of beef from Aubrac with a tasty meat juice and potatoes gratin with bacon

Duo de carré et croquette d'agneau en croûte d'épices et sa mousseline de pois chiche

Croquette and rack of lamb in spices crust, and chickpea mousse

Desserts

Façon piña colada à l'ananas confit, moelleux coco et sa mousse, sorbet ananas

Coconut entremet with pineapple confit and sorbet

Symphonie chocolat ivoire, glace stracciatella

Ivory chocolate entremet and stracciatella ice cream

Sphère surprise de saison

Seasonal surprise sphere

Tous nos plats sont faits maison / *All our meals are home-made*

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont disponibles à la réception.

Allergen information are available at the front desk

*Viande bovine née, élevée et abattue en France/ *Beefmeat born, bred and slaughtered in France*

Restaurant ouvert tous les soirs du mardi au dimanche de 19h à 21h30

ainsi que le dimanche midi de 12h à 13h30

Opened every evenings from Tuesdays to Sundays from 7 pm to 9.30 pm

and for lunch on Sundays from 12:00 to 1:30 pm

