



MENU DES CHÊNES

49 €

(Entrée & Plat ou Plat & Dessert)

(Starter & Main course or Main course & Dessert)

Ou / Or

55 €

(Entrée, Plat et Dessert)

(Starter, Main course and Dessert)

MENU GASTRONOME (2-12 ANS)

KID'S MENU (3-12 years old)

18 € par enfant : un plat & un dessert

18 € per child : one main course & one dessert

- ✓ Notre chef réalise un menu sur mesure pour nos clients végétariens et végétariens
- ✓ Our chef creates a custom menu for our vegetarian and vegan guests

L'origine de nos viandes est affichée à la réception.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à développer des filières d'achats responsables.

Tous nos prix sont en Euros et TTC -TVA 10% et 20% sur les boissons alcoolisées.

The origine of our meats is displayed at reception.

We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing.

Prices in Euros – Including VAT 10% and 20% on alcoholic drinks.



l'Orée des Chênes

Commençons / Let's start 24 €

FOIE GRAS & CHEVREUIL



Terrine de chevreuil et foie gras en croûte aux arômes de truffe (1-2-8)

Venison and foie gras terrine in pastry with truffle aromas.

Ou / or

HOMARD & CRABE

Raviole de homard et de crabe et son jus de pinces (2-4-12)

Lobster and crab ravioli with claw juice.

Ou / or

LANGOUSTE & SAUMON

Sous forme de maki, tartare de saumon, crème de radis noir, écume d'agrumes (2-4-8-12)

Maki-style salmon and spiny lobster, salmon tartare, black radish cream, citrus foam.

Continuons / Let's continue 35 €

LOTTE

Cuite en basse température, cannelloni de légumes de saison, laque à l'encre (3-4-8-12)

Slow-cooked monkfish, seasonal vegetable cannelloni, squid ink glaze.

Ou / Or

SANGLIER

Compressé de pommes de terre, tombée de pleurotes et shitaké, jus corsé. (8)

Wild boar fillet, layered potatoes, pan-fried Pleurotus and shiitaké mushrooms, reduce juice.

Ou / Or

AGNEAU

Croustillant aux épices d'Orient, polenta crémeuse, petits légumes de saison (8)

Crispy French lamb with Middle Eastern spices, creamy polenta, seasonal vegetables.

Terminons / Let's finish 16 €

FROMAGE

Assiette de 3 fromages (8)

Plate of 3 cheeses

Ou / or

OMELETTE

Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier (1-2-8-12)

Baked Alaska, flambéed with Grand Marnier.

Ou / or

LE CHOCOLAT

Trianon chocolat 72% sur son crumble chocolat et son espuma au sucre sapin (1-2-8-9)

Almond meringue sandwich cake with a layer of chocolate cream, chocolate crumble, pine needle sugar foam.

Ou / Or

LA MIRABELLE

Entremet à la mirabelle, croustillant chocolat, écume coco (2-8)

Golden-yellow mirabelle plum, chocolate crunch layer, coconut foam.