



MENU DES CHÊNES

35 €

(Entrée & Plat ou Plat & Dessert)

(Starter & Main course or Main course & Dessert)

Ou / Or

49 €

(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

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 provenance of our meats is posted in the reception.

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

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



Commençons / Let's start 16 €

LA BETTERAVE

Betterave fumée au foin, comté 24 mois et crème de Sainte-Maure (8)

Hay-smoked beetroot, 24 month aged Comté, Sainte-Maure cream.

Ou / or

L'ÉTRILLE

Soupe d'étrilles au fenouil, espuma de crème d'œuf de cabillaud fumé, combawa (3-4-8)

Spider crab soup with fennel, smoked cod roe foam, kaffir lime.

Ou / or

LE CHICON



Tatin de chicon et maroilles, lard fumé maison, mousse de Picon (1-8-12)

Chicory and Maroilles tatin, homemade smoked bacon, Picon mousse.

Continuons / Let's continue 26 €

LE BAR

Filet de bar de ligne, risotto de chou-fleur, bouillon de dashi (3-8-12)

Fillet of line-caught sea bass, cauliflower risotto, dashi broth.

Ou / Or

LE BOEUF

Joue de bœuf confite, purée de carotte au cumin et giroldes, jus réduit au chocolat (8)

Confit beef cheek, cumin spiced carrot purée and chanterelles, reduced chocolate juice

Ou / Or

PLAT D'ANTAN

Vol au vent au ris de veau et volaille fermière (1-8)

Open flaky pastry with sweetbreads and free-range poultry

Ou / Or



Pot au feu végétarien

Bouillon dashi, tofu, légumes de saison (6)

Vegetarian pot au feu

Dashi broth, tofu, seasonal vegetables.

Terminons / Let's finish 12 €

FROMAGE

Assiette de 3 fromages (8)

Plate of 3 cheeses

Ou / or

BABA

Baba au vieux rhum ambré (1-2-8-12)

Sponge cake soaked in an rum syrup.

Ou / or

PROFITEROLE

Profiteroles à la vanille bourbon, chocolat chaud au poivre de Voatsiperifery (1-2-8)

Bourbon vanilla profiteroles, hot chocolate with Voatsiperifery pepper.

Ou / Or

CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée aux bourgeons de sapin et vanille (2-8)

Fir bud and vanilla crème brûlée.