

Nos Entrées

Soupe de Poisson	16-
Croûtons - Gruyère - Rouille	
6 Escargots au Beurre d'Ail	16-
Tataki de Thon Rouge	21-
Pack Choy - Grenade	
Sashimi de Dos de Saumon Fumé Royal	21-
Wakamé – Wasabi - Gingembre	
Escalopes de Foie Gras snacké	24-
Granny Smith - Brioche	
Terrine Butternut & Poire V	19-
Salade Waldorf	

Gault&Millau



Si vous souffrez d'allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service.

Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci.



Nos Plats

Sole Meunière	44-
Pdt	
Dos de Cabillaud au Chorizo « Bellota »	35-
Confit de Poivrons & Pdt écrasées	
Filet de Bœuf du Terroir au Poivre Concassé	34-
Jardinière & Pommes Croquettes	
Châteaubriand (à partir de 2 pers.)	36- p.p.
Sauce Béarnaise, Jardinière & Pommes Croquettes	
Rognon de Veau à la Moutarde	28-
Jardinière & Pommes Croquettes	
Côte de Veau Dryaged aux Morilles	34-
Jardinière & Pommes Dauphines	
Jambon Cru & Cuit <i>Marque Nationale</i>	24-
Pommes sautées & Salade	
Tofu Curry et Mangue grillé V	26-
Sauce Miso - Crème de Chou-fleur - Légumes grillés	

Gault&Millau



Si vous souffrez d'allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service.

Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci.



Nos Desserts

Dame Blanche comme Autrefois	10-
Le Café Glacé	10-
Tarte Soufflé au Chocolat <i>Gianduja 36%</i>	12-
Crème Brûlée à l'Ancienne	10-
Tartelette aux Fraises <i>Gariguette</i>	11-
Nougat Glacé au Miel d'Oranger	10-

Gault&Millau



Si vous souffrez d'allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service.

Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci.



Menu RestoDays (10– 26 juin 2022)

LUNCH: 33€ DÎNER: 40€ (Hotel- Restaurant GRUBER: 12/20 GM)

Soupe au Melon & Porto

Jambon *Lisanto*

ou

Carpaccio d'Espadon (*Schwertfisch*)

Sésame & Mesclun

ou

Déclinaison autour de la Tomate & Burrata V

Pavé de Saumon d'Ecosse Label Rouge à l'Oseille

Pdt

ou

Estouffade de Bœuf *du Terroir* à la *Bière Battin Brune*

Jardinière de Légumes & Pommes Dauphines

ou

Tofu Curry et Mangue grillé V

Sauce Miso - Crème de Chou-fleur - Légumes grillés

Crème Brûlée à l'Ancienne

ou

Poire & Poire

ou

Tarte Tatin à l'Abricot & Romarin

Crème allégée

Si vous souffrez d'allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service.

Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci.