



Nous vous proposons selon l'heure une offre de restauration classique sur plateau.  
Pour tous renseignements ou commande veuillez composer le 2.

Les jours d'ouverture du Restaurant Gastronomique (du mercredi soir au dimanche soir), certains plats de la carte peuvent être commandés et servis en chambre également. Prévoir une attente d'environ 30 minutes, le dessert sera servi dans un deuxième temps, pour le commander veuillez composer le 2.

## De 12H00 à 15H00 et de 19H00 à 22H30\* :

Saumon fumé par nos soins au bois de Hêtre .....	28 €	
🍃 Velours végétal aux Piments doux et Pomme d'amour .....	34 €	
La Salade Place du Marché .....	24 €	
La Salade Caesar	Nature .....	20 €
	avec des Suprêmes de Volaille.....	24 €
🍃 Les Parpadelles au Pesto et Parmesan.....	28 €	
Le Classique Club Sandwich	🍃 Végétarien.....	20 €
	avec des Suprêmes de Volaille.....	22 €
	avec du Saumon.....	22 €
Tendre Aloyau de Bœuf Charolais Label Rouge avec une Purée de Pomme de Terre au Mascarpone.....	46 €	
Poisson du Jour, au mariage d'Épices, Bouquet de Légumes tendres.....	42 €	
Poulet de Bresse à la crème « Mère Blanc », Riz Pilaf.....	39 €	
Caviar (30 gr).....	95 €	
Sélection de Fromages de nos régions.....	19 €	
Fromage Blanc en faisselle à la crème de Bresse AOP.....	15 €	
Assiette de Fruits frais au Miel de nos ruches.....	20 €	
Crème Caramel aux Œufs de la ferme Cyril Deglvaire et Lait entier.....	19 €	
Savoureux Gâteau au Chocolat .....	19 €	
Le coffret de 8 Macarons assortis .....	20 €	
Le plateau de Mignardises .....	30 €	

Pour les enfants nous pouvons vous proposer un menu équilibré composé  
d'un plat et d'un dessert.....30 €

🍃 Plat végétarien, sans viande ni poisson.

\*La disponibilité des plats dépend des arrivages, il se peut qu'un plat vienne à manquer.



***A toute heure, vous pouvez également commander***

Saumon fumé par nos soins au bois de Hêtre .....	28 €
Terrine de Foie Gras de canard mariné au Porto.....	34 €
Sélection de Fromages de nos régions.....	19 €
Savoureux Gâteau au Chocolat.....	19 €
Assiette de Fruits frais au Miel de nos ruches .....	20 €
Le Coffret de 8 Macarons assortis.....	20 €

**UN CHOIX DE BOISSONS POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS :**

Eau plate : Evian, Treignac (75cl).....	10 €
Eau Pétillante : Badoit, Badoit rouge, Châteldon (75 cl).....	10 €
Sodas, jus de fruits.....	7 €
Café, Décaféiné, Thé, Infusion.....	10 €

**CHAMPAGNE :**

Champagne Duval Leroy « Sélection Georges Blanc ».....	140 €
Champagne Deutz Cuvée « Amour de Deutz ».....	400 €
La Coupe de Champagne.....	25 €

**VINS BLANCS :**

Bourgogne Blanc, « Château d'Igé » 2016.....	80 €
Ladoix « Les Gréchons » Domaine Claude Chevalier 2017.....	140 €
Chassagne Montrachet « Abbaye de Morgeot » Domaine Moret 2017.....	170 €

**VINS ROSÉS :**

Côtes-de-Provence « M » Château Minuty 2019.....	65 €
Côtes-de-Provence « M-G » Maison Gutowski 2019.....	75 €

**VINS ROUGES :**

Saint Joseph « Vieilles Vignes » Domaine De Gouye 2017.....	120 €
Santenay « Clos Rousseau » Domaine Chevrot 2016.....	140 €
Saint Estèphe, Château Haut-Marbuzet 2004.....	170 €

**Un supplément de 5 € est facturé pour chaque commande en chambre.**

La carte des Vins du Restaurant Gastronomique est à votre disposition les mercredis et jeudi soir ainsi qu'au déjeuner et dîner du vendredi, samedi et dimanche.

**Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats et dans les vins est à votre disposition sur demande.**