

Pour le dîner, l'équipe du restaurant vous accueille de 19h30 à 21h30, et vous propose à côté du menu :

Les Entrées

Le Buffet de Hors d'Œuvre	38 €
Huîtres Spéciales N°2 Marennes d'Oléron « David Hervé »	
La Douzaine	70 €
Les Neuf	53 €
Les Six	35 €
Rouelles de Foie Gras des Landes cuit au Naturel, Chutney de Fruits secs et Mendiants	48 €

Les Poissons

Suggestion du Jour	38 €
Cassolette de Saint-Pierre aux Légumes du Moment, Bouillon de Coquillages au Beurre Salé	58 €
Dos de Bar de ligne Rôti au Pormonier de Savoie, Beurre de Châtaignes Grillées	68 €
Sole Blonde Meunière, Risotto de Pommes Rattes aux Girolles	72 €

Les Viandes (Les viandes bovines servies sont d'origine « France »)

Suggestion du Jour	38 €
Etal du Boucher au Grill ou à la Plancha : Entrecôte, Contre-Filet, Côtes d'Agneau	42 €
Tartare de Bœuf au Couteau, Pommes Rustiques et son Mesclun	42 €
Noix d'Entrecôte de Veau « Fleuron des Alpes », Fricassée de Verdure, Coulis d'Oignons Doux des Cévennes	48 €
Filet de Bœuf Charolais, Jus aux Cèpes du Ventoux	
Croustillant de Pomme de Terre et Légumes	52 €

Les Fromages

Le Plateau de Fromages Affinés	16 €
La Faisselle de la Ferme de l'Adroit et son Coulis de Fruits Rouges	12 €

Les Desserts

Les Glaces et Sorbets	12 €
Le Panier de Fruits de Saison	12 €
Notre Buffet de desserts	16 €

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Nous tenons à votre disposition une information sur les allergènes susceptibles d'être contenus dans les mets proposés

Boissons non comprises ~ Taxes et service compris ~ Les viandes bovines servies sont d'origine : « France »