



Entrée

LES ASPERGES, voyage au pays du soleil levant 27 €

Printemps en tiges cuites et crues | fine mousse relevée au Wasabi | Jaune d'œuf confit soja | Melba de colannata

LA LANGOUSTINE 30 €

fines tranches | damier aux algues iodées | passion d'une purée d'avocat | fraîcheur d'agrumes

BLACK ANGUS BIO, histoire d'un rouleau de printemps 35 €

rouleau de radis daikon | filets marinés au vinaigre de riz brun, shimeji, radis, carotte, concombre | bouillon potager

Poisson

LE HOMARD, douceur de nos côtes Bretonnes 43 €

ballottine au beurre de corail | cuit vapeur | garniture Parmentier | cappuccino juste relevé

LE BAR SAUVAGE, prestige d'une balade en forêt 47 €

morchella tout juste récolté, embeurré et velouté | écorces de pommes de terre | Caviar Kristal Kaviari

LE RISOTTO CARNAROLI 40 €

riz à grain moyen originaire de Pavie, Novare et Verceil | petit pois | carotte | oignons | Jus de rôti

Par Richard Robe

Prix nets, Service inclus. Prix nets, TVA à 20 % sur les boissons alcoolisées.
Nos vins au verre sont servis à 12cl. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
En cas d'intolérance ou d'allergie, demandez à notre équipe la liste des produits que contient chaque plat.
L'hôtel n'accepte pas les chèques.



Viande & Volaille

LA POULETTE BIO, suprême délice (disponible pour deux, demandez au Maître d'Hôtel) **44 €**
rôtie au beurre d'herbes | gnocchis saveur cannelle Ceylan | choux pak choï | râpé de citron

LE PIGEON, dans sa cage Printannière **45 €**
foie gras mi-cuit | chou vert | graine de pavot | tombée de shiitake | Jus de viande

Le Potager

JARDIN DE PRINTEMPS, juste cueillis **25 €**
légumes de saison | vinaigre de pommes bio

VELOUTE **27 €**
asperges blanches | œuf parfait | crème fromagère

LES LEGUMES DE RICHARD, sélection du marché **32 €**
déclinaison autour du légume de Printemps au beurre | thym | citron

L'Instant du « V »

Entrée - Plat Ou Plat - Desserts **39 €**

Entrée - Plat - Dessert **50 €**
Disponible tous les midis

Par Richard Robe



Entrée

- LES ASPERGES, voyage au pays du soleil levant** 27 €
Printemps en tiges cuites et crues | fine mousse relevée au Wasabi | Jaune d'œuf confit soja | Melba de colannata
- LE TOURTEAUX** 28 €
crème cuite du Piémont anisé, saveur de fenouil | "Rémolade" agrémenté de Piment | vinaigrette aux pommes
- LA LANGOUSTINE** 30 €
fines tranches | damier aux algues iodées | passion d'une purée d'avocat | fraîcheur d'agrumes
- LES GRENOUILLES** 30 €
cuisse en panelure indienne | cromesqui frit panko | ail sauvage en tapenade et consommé
- BLACK ANGUS BIO, histoire d'un rouleau de printemps** 35 €
rouleau de radis daikon | filets marinés au vinaigre de riz brun, shimeji, radis, carotte, concombre | bouillon potager

Poisson

- LA RAIE, s'habille en meunière** 38 €
cuite délicatement, beurre, câpre, citron, persil | celtuce pochée | jus de volaille
- LA LOTTE, dans un bain de soleil** 41 €
aubergine grillée et son caviar | brousse aux herbes | chips | citron confit | coulis de coriandre
- LE HOMARD, douceur de nos côtes Bretonnes** 43 €
ballottine au beurre de corail | cuit vapeur | garniture Parmentier | cappuccino juste relevé
- LE BAR SAUVAGE, prestige d'une balade en forêt** 47 €
morchella tout juste récolté, embeurré et velouté | écorces de pommes de terre | Caviar Kristal Kaviari

- | |
|---|
| <p>LE RISOTTO CARNAROLI 40 €
riz à grain moyen originaire de Pavie, Novare et Verceil petit pois carotte oignons Jus de rôti</p> |
|---|

Par Richard Robe



Viande & Volaille

L'AGNEAU, traverse les Alpes douxment braisé panisse artichaut poivrade carotte jus de viande	42 €
LA POULETTE BIO, suprême délice (disponible pour deux, demandez au Maître d'Hôtel) rôtie au beurre d'herbes gnocchis saveur cannelle Ceylan choux pak choï râpé de citron	44 €
LE VEAU, entre tradition et exotisme cousinnet marmelade Kumquat endive Carmine jus de veau au Porto blanc	45 €
LE PIGEON, dans sa cage Printannière foie gras mi-cuit choux vert graine de pavot tombée de shiitake Jus de viande	45 €
LA TOURTE DU V, entre terre et mer ris de veau du Piémont confit Gambero Rosso jus de crustacé	48 €

Le Potager

JARDIN DE PRINTEMPS, juste cueillis légumes de saison vinaigre de pommes bio	25 €
VELOUTE asperges blanches œuf parfait crème fromagère	27 €
LES LEGUMES DE RICHARD, sélection du marché déclinaison autour du légume de Printemps au beurre thym citron	32 €

Menu Dégustation 95€

Balade gustative en sept plats autour des produits de saisons
Richard Robe, notre Chef Exécutif vous fait découvrir son univers culinaire
Disponible uniquement le soir

Par Richard Robe

Prix nets, Service inclus. Prix nets, TVA à 20 % sur les boissons alcoolisées.
Nos vins au verre sont servis à 12cl. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
En cas d'intolérance ou d'allergie, demandez à notre équipe la liste des produits que contient chaque plat.
L'hôtel n'accepte pas les chèques.

Fromage & Dessert Cheese & Dessert

LE PLATEAU DE FROMAGES / CHEESE PLATTER	17 €
LA POMME GOLDEN HONEY CRUNCH / GOLDEN HONEY CRUNCH APPLE tartelette de pommes caramélisée crumble noisette sorbet crème fraîche caramelized apple tartelette hazelnut crumble fresh cream sorbet	16 €
LE RIZ / THE RICE A l'impératrice crémeux pamplemousse arlette pistache glace pistache à la rose Imperial rice creamy grapefruit pistachio arlette pistachio ice cream with rose	17 €
LA RHUBARBE / THE RHUBARB compoté et poché crémeux miel de Paris sablé pignon de pin compoted and poached honey cream from Paris shortbread pine nuts	17 €
LA FRAISE GARIGUETTE / THE GARIGUETTE STRAWBERRY fine mousse à la verveine fraise parfumée sirop verveine choux nougatine verbena fine mousse perfumed strawberry verbena syrup cream puff nougatine	18 €
LE CHOCOLAT CARANOA VALRHONA / CARANOA VALRHONA CHOCOLATE Bavarois chocolat infusé baie de la passion dacquoise praliné glace thé Earl Grey chocolate bavarois infused with passion bay praline dacquoise Earl Grey ice cream	18 €



Digestifs

Digestive

Cognac (4cl.)

Rémy Martin V.S.O.P.	18 €
Bourgoin X.O.	40 €
Hennessy Fine Cognac	20 €
Hennessy X.O.	65 €

Rhum (4cl.)

Zacapa 23 ans	23 €
---------------	------

Porto (8cl.)

Porto rouge, Sandeman Ruby	11 €
Porto rouge, Taylor's Tawny 10 ans	18 €
Porto blanc, Lagrima	11 €

