



Entrées

L' OEUF PARFAIT BIO	25 €
Velouté de cèpes, cappuccino de lard et melba aux herbes <i>Côte du Rhône Viognier « Timothée » 2016</i>	10 €
LA BONITE	30 €
Mi cuite, vinaigre de cerise, déclinaison de betteraves, saté et citron, sorbet shizo <i>Chablis 1^{er} cru Fourchaume, Jean Durup 2015</i>	14 €
LA LANGOUSTINE	30 €
En carpaccio, purée d'avocats et fruits de la passion, brunoise d'agrumes <i>Clarendelle, Domaine Clarence Dillon Wines, vin de Bordeaux 2016</i>	12 €
LE FOIE GRAS	32 €
En mille feuilles, purée de dattes à l'orange, chips d'orange <i>Coteaux du layon, Saint Lambert, Domaine Ogereau 2015</i>	16 €
LES RAVIOLES	35 €
Chèvre frais et épinard, Gambero Rosso en carpaccio et son consommé <i>Sancerre Blanc, Pascal Jolivet 2016</i>	14 €

Poissons

LE CABILLAUD	35 €
Rôti au beurre d'ail et thym, haricots coco et bouillon au curry vert <i>Chablis 1^{er} cru Fourchaume, Jean Durup 2015</i>	14 €
LA SOLE	40 €
Meunière napée au beurre de coques, cerfeuil tubéreux et tomate confite <i>Sancerre Blanc, Pascal Jolivet 2016</i>	14 €
LE ROUGET	41 €
Rôti, chutney d'orange et gaspacho de carotte nouvelle <i>Côte du Rhône Viognier « Timothée » 2016</i>	10 €
LES SAINT JAQUES	42 €
Crème de cresson au beurre noisette, purée de pommes rattes et caviar Krystal de la maison Kaviari <i>Clarendelle, Domaine Clarence Dillon Wines, vin de Bordeaux 2016</i>	12 €
LE RISOTTO CARNAROLI	37 €
Au butternut fondant, noisettes, cerfeuil et jus de volaille jaune <i>Marsanne Domaine Jeanne Gaillard 2016</i>	12 €

Par Richard Robe



Viandes & Volailles

LA PINTADE	38 €
Rôtie et farcie au foie gras, poireaux truffés, jus au porto et brisures de truffe <i>Côtes du Rhône Cuvée Prestige Louis Joubier 2016</i>	11 €
LE RIS DE VEAU	41 €
Rôti, cannelloni d'artichaut, jus au café torréfié <i>Saumur Champigny, Château de Villeneuve 2015</i>	10 €
LE FILET DE BŒUF	44 €
Oignon rouge confit et cèpe rôti à l'estragon, jus de bœuf à la moelle <i>Vin Corse Rouge, Nicolas Mariotti Bindi, Le rouge Mursaglia 2013</i>	17 €
LA TOURTE DU V (pour 1 ou 2 personnes)	44 €/88 €
Volaille jaune des Landes, chanterelles parfumées au citron, mesclun d'herbes <i>Hautes Côtes de Nuits Rouge, Domaine G&Y Dufouleur, La Vacherotte 2016</i>	16 €
LE CANARD (pour 1 ou 2 personnes)	45 €/90 €
Col Vert rôti au poivre, gnocchis de potimarron et salsifis rôtis au beurre, jus de canard <i>Côtes de Blaye, Château de Reguignon Cuvée Prestige 2014</i>	13 €

L'Instant du « V »

Entrée - Plat Ou Plat – Dessert

39 €

Entrée - Plat - Dessert

50 €

Disponible tous les midis

Menu Dégustation

Balade gustative en sept plats autour des produits de saison
Richard Robe, notre Chef Exécutif vous fait découvrir son univers culinaire

95 €

Disponible uniquement le soir

Par Richard Robe

Prix nets, Service inclus. Prix nets, TVA à 20 % sur les boissons alcoolisées et TVA 10% sur la nourriture

Viande bovine d'origine Allemande

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.

Fromages & Desserts

Cheeses & Desserts

LE PLATEAU DE FROMAGES / CHEESE PLATTER	17 €
LA POIRE / THE PEAR Bavarois de pain d'épices en mille feuilles, cristalline de poire et glace à la vanille Bread spices bavarian, pear 'cristalline' and vanilla ice cream	16 €
LE SOUFFLE / THE SOUFFLE Au fruit de la passion, compotée de fruits exotiques With passion fruits, exotique fruits compote	16 €
LE CAFE GOURMAND / THE CAFE GOURMAND Café ou thé, déclinaison de desserts Tea or coffee, declension of pastries	16 €
L'ENTREMET / THE ENTREMET Au chocolat et à la menthe, tuile au chocolat et sorbet cacao With chocolate and mint flavoured, chocolate tile and cocoa sorbet	17 €
LA FORET NOIRE / THE BLACK FOREST Déstructurée, mousse griotte, spongecake et strudel au chocolat Deconstructed, Griotte cherry mousse, spongecake and chocolate strudel	17 €



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 €

