

Restaurant La Cueillette

Pour commencer

- Le Jardin de la Cueillette automnal**, Condiment doux au sésame 21€
Autumnal Cueillette's garden, Sweet sesame condiment
- Escargots en cromesquis, crémeux de butternut** 24 €
Snails in cromesquis, creamy butternut
- Foie gras mi-cuit à l'épine-vinette, coings pochés au sirop d'Hibiscus** 27 €
Semi-cooked Foie gras with barberries, poached quinces in Hibiscus syrup

Les poissons

- Lotte et ravioles de coquillages, sauce iodée et crémée** 32 €
Monkfish and shellfish ravioli, iodized and creamy sauce
- Courbine cuite à l'unilatérale, cerfeuil tubéreux et shiitakes** 39 €
Red drum baked on the skin, chervil roots and shiitakes mushrooms

Les Viandes

- Selle d'Agneau rôtie et farcie poire William, poires pochées et raisins caramélisés** 29 €
Roasted and stuffed Saddle of lamb with Williams pears, poached pears & caramelized grapes
- Filet de Bœuf mariné au vin rouge, betteraves & cassis** 37 €
Beef fillet marinated in red wine, beetroots & blackcurrant

Fromages

- Plateau de fromages affinés** 17 €
Cheeses platter

Gourmandises sucrées

- Moelleux aux noix et figues rôties, crème au sucre muscovado, sorbet orange** 15 €
Moist walnuts cake & roasted figs, muscovado sugar cream, orange sherbet
- « Saveurs du sous-bois » : fraises des bois, mûres, crumble d'automne** 15 €
Imagine "Through the woods": wild strawberries, blackberries, autumn crumble
- Entremets Chocolat-Potimarron-Noisette, sorbet cacao** 15 €
Chocolate-Pumpkin-Hazelnut Entremets, cocoa sherbet

Menu enfant / Child Menu – 16 €

Jusqu'à / till 12 ans

Un plat garni - un Dessert - une Boisson au choix

Daily's fish or meat - Daily dessert - Drink of your choice

Menu Cueillette – 49 €

Le Jardin de la Cueillette automnal, Condiment doux au sésame

Autumnal Cueillette's garden, Sweet sesame condiment

Selle d'Agneau rôtie, farcie poire William

Roasted and stuffed Saddle of lamb with Williams pears

Ou / Or

Lotte et ravioles de coquillages

Monkfish and shellfish ravioli

Entremets Chocolat-Potimarron-Noisette

Chocolate-Pumpkin-Hazelnuts Entremets

Tous nos produits sont du marché du jour, ou cueillis du matin, aussi, certains peuvent être en rupture de cette carte pendant votre présence au restaurant. Nous nous excusons par avance si cela se produit. Nous aurons toujours une suggestion à vous proposer.

Prix toutes taxes et service compris

Menu Découverte – 65 €

Foie gras mi-cuit à l'épine-vinette
Semi-cooked Foie gras with barberries

Ou / Or

Escargots en cromesquis
Snails in cromesquis

Courbine cuite à l'unilatérale
Red drum baked on the skin

Filet de Bœuf mariné au vin rouge
Beef fillet marinated in red wine

« Saveurs du Sous-bois »
Imagine "Through the woods"

Ou / Or

Moelleux aux noix et figues rôties
Moist walnuts cake & roasted figs

Tous nos produits sont du marché du jour, ou cueillis du matin, aussi, certains peuvent être en rupture de cette carte pendant votre présence au restaurant. Nous nous excusons par avance si cela se produit. Nous aurons toujours une suggestion à vous proposer.

Prix toutes taxes et service compris

Menu Dégustation – 89 €

Menu en 7 Services à l'appréciation du Chef de Cuisine

Menu in 7 services at the inspiration of the chief

Mise en Bouche

Appetizer

Première entrée

First starter

Deuxième entrée

Second starter

Poisson

Fish

Viande

Meat

Plateau de fromages

Cheeses platter

Dessert

Dessert

Tous nos produits sont du marché du jour, ou cueillis du matin, aussi, certains peuvent être en rupture de cette carte pendant votre présence au restaurant. Nous nous excusons par avance si cela se produit. Nous aurons toujours une suggestion à vous proposer.

Prix toutes taxes et service compris