Menu Découverte

« Explorez nos saveurs artisanales dans un voyage bistronomique »

53 €

✦ Entrée ✦

Foie gras mi-cuit, chutney d'oignons aux fuits de saison, brioche toastée

✦ Poisson ✦

Soufflé de Saint-Jacques et Saint-Jacques poêlées, nage de perles, sauce aux crustacés

✦ Viande ✦

Veau du Limousin cuit à basse température, raviole de veau à la sauge

✦ Dessert au choix ✦

Dessert du moment selon les fruits disponibles

Soufflé chaud aux noix à la liqueur de noix

Coque en chocolat façon forêt noire à la griotte Amarena

Assiette de fromages affinés

***Les desserts doivent être commandés en début de repas**

Prix nets T.V.A et service compris
Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française.

BISTROT C. FORGET

✦ Entrées ✦

Tartelette au butternut, tagliatelles de courgettes à l'huile de noisette, jus corsé – 10 €

Oeuf parfait en brioche, crème de cantal, morilles – 12€

Soufflé de Saint-Jacques et Saint-Jacques poêlées, nage de perles, sauce aux crustacés – 15€

Foie gras mi-cuit, chutney d'oignons aux fruits de saison, brioche toastée – 15€

✦ L'INCONTOURNABLE ✦

Cervelle de veau croustillante, sauce ravigote (entrée ou plat) – 15 €

Supplément légumes – 4 €

✦ Plats ✦

Effeuillé de bœuf, pommes de terre façon truffade, jus corsé — 16 €

Veau du Limousin cuit à basse température, raviole de veau à la sauge — 21 €

Filet de Saint-Pierre rôti sauce vierge, olives, citron, tomates — 17 €

Suggestion du jour à votre demande auprès du maître d'hôtel — €

✦ Desserts ✦

Soufflé chaud aux noix À la liqueur de noix — 10 €

Coque en chocolat façon forêt noire à la griotte Amarena — 10 €

Dessert du moment, fruits de saison — 10 €

Assiette de fromages affinés – 11 €

Prix nets T.V.A et service compris
Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française.

***Les desserts doivent être commandés en début de repas**

Prix nets T.V.A et service compris
Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française.