La Résidence ***
Hôtel-Restaurant

Notre carte de saison

Les Entrées froides

- Terrine de foie gras de canard maison au vin de rhubarbe, chutney acidulé et fraises 36.00€
- Œuf fermier de madame Bernardin en cuisson parfaite, asperges en carbonara 18.50€
- Filet de saumon de fontaine du Breuchin snacké, asperges vertes et amandes, vinaigrette, yaourt de brebis de Joseph arrangé 28.00€
- Pâté croûte maison de foie de volaille au Kirsch® AOC, bluets aigre doux, confiture d'oignons et pissenlits 26.00€

Les Poissons et Crustacés

- Pavé de cabillaud poêlé, lait fumé, chips de lard, pommes de terre fondantes et cresson 26.00€
- Plancha de Dorade Royale, St Jacques et Langoustines aux agrumes, asperges blanches, grenade et coriandre 40.00€
- Moussette de Truite du Breuchin aux grenouilles, épinards et cresson de fontaine 28.00€
- Risotto de Lotte rôtie au thym citron, légumes-racines et huile verte 38.00€

Les Viandes et Volailles

- Ballotine de poulet fermier aux Griottines® de Fougerolles flambée au Kirsch® AOC, petits pois à la Française et gaufrettes de pommes de terre 26.00€
- Plancha de filet de bœuf au Pinot Noir, printanière de légumes, Pont-Neuf et mayonnaise au tandoori 36.00€
- Picanha de veau aux morilles et asperges vertes, mille-feuille de pommes de terre au Comté 34.00€
- La véritable Andouille du Val d'Ajol et ses garnitures 20.50€

Les Fromages

- Sélection de fromages du Pays des Chalots (munster, tomme à l'andouille et brebis du Bout) 13.00€
- Sélection de trois fromages sur le chariot 13.00€

Les Desserts

- Un dessert sur le chariot 14,00€
- Carpaccio d'Ananas au Miel, Blanc Manger Coco citron vert et sorbet exotique 16,00€
  (À commander en début de repas)
- Déclinaison Chocolat Yuzu Orange et sorbet Dom Pacello® *(À commander en début de repas)* 16,00€

Nos Menus

Menu « Terroir »

- - -

Entrée, plat, dessert 45,00 €

+ Sélection de fromages du pays des Chalots 53,00 €

- - -

Entrée

Filet de saumon de fontaine du Breuchin snacké,
asperges vertes et amandes, vinaigrette,
yaourt de brebis de Joseph arrangé

Ou

Pâté croûte maison de foie de volaille au Kirsch® AOC, bluets aigre doux,
confiture d'oignons et pissenlits

Plat

Moussette de Truite du Breuchin aux grenouilles,
épinards et cresson de fontaine

Ou

Ballotine de poulet fermier aux Griottines® de Fougerolles flambée au Kirsch® AOC,
petits pois à la Française
et gaufrettes de pommes de terre

Dessert

Un dessert sur le chariot

ou

Déclinaison Chocolat Yuzu Orange
et sorbet Dom Pacello®

(À commander en début de repas)

Menu « Plaisir »

- - -

Entrée, plat, dessert 60,00 €

+ chariot de fromages 68,00 €

Entrée

Terrine de foie gras de canard maison au vin de rhubarbe,
chutney acidulé et fraises

Ou

Plancha de Dorade Royale, St Jacques et Langoustines
aux agrumes, asperges blanches, grenade et coriandre

Ou

Risotto de Lotte rôtie au thym citron,
légumes racines et huile verte

Plat

Plancha de filet de bœuf au Pinot Noir,
printanière de légumes, Pont-Neuf
et mayonnaise au tandoori

Ou

Picanha de veau aux morilles et asperges vertes,
mille-feuille de pommes de terre au Comté

Dessert

Un dessert sur le chariot

ou

Carpaccio d'Ananas au Miel,
Blanc Manger Coco citron vert et sorbet exotique

(À commander en début de repas)

Menu « Découverte »

- - -

Entrée, plat, dessert 39,00 €

+ chariot de fromages 47,00 €

- - -

Entrée

Œuf fermier de madame Bernardin en cuisson parfaite,
asperges en carbonara

Plat

Pavé de cabillaud poêlé, lait fumé, chips de lard,
pommes de terre fondantes et cresson

Dessert

Un dessert sur le chariot

Menus des « Petits Gourmets »

- - -

Le menu **« Enfant »** jusqu'à 7 ans
(une viande ou un poisson garni, un dessert) **10,00 €**

- - -

Le menu **« Ado »** jusqu'à 12 ans
(Menu enfant + 1 entrée) **13,00 €**

Sur demande, nous pouvons concocter
une préparation végétarienne.

Pour le bien-être de nos équipes, le restaurant ferme à 15h30 au déjeuner et à 23h30 au dîner.

La sélection du sommelier en harmonie avec les plats choisis :

Sélection Coup de cœur	12,00 € (2x 12,5 cl)
Sélection Prestige	18,00 € (2x 12,5 cl)