

Nos Menus

Le Menu Solstice

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert 39 €
Entrée, Plat, Fromage et Dessert 44 €

*Le Rouget juste saisi,
Crème de Fenouil & Gelée de Bouillabaisse
Rouget just seized,
Fennel Cream & Bouillabaisse Jelly*



*Le Suprême de Pintade farci aux Noisettes,
Potimarron rôtis
The Guinea Fowl Supreme stuffed with Hazelnuts,
Roasted Pumpkin*



*Spécialité Fromagère du Chef
Chef's cheese plate*

Ou/Or

*Le Plateau de Fromages Affinés
Cheese Board*



*Le Dessert, au choix dans la carte, à commander d'avance
A la carte dessert, must be ordered in advance*

*Tout Changement peut entraîner un supplément
Any modification to the menu can lead to an extra charge
Prix nets - Service compris - Net prices - service included*

Le Menu Tínaíller

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert 52 €
Entrée, Plat, Fromage et Dessert 57 €
Entrée, Poisson, Viande, Fromage ou Dessert 61 €
Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert 66 €

*Le Foie Gras de Canard en Terrine,
Confit d'Oranges & Jus de Sangria
The Duck Foie Gras in Terrine,
Oranges Confit & Sangria Juice*



*Le Filet d'Esturgeon Confit,
Risotto de Quinoa aux Aromates
The Confit Sturgeon Fillet,
Quinoa Risotto with Aromatics*



*Le Filet de Canette de Chaland servi rosé,
Jeunes Betteraves étuvées à la Verveine
The Chaland Duckling Fillet served rosé,
Young Beets stewed with Verbena*



*Spécialité Fromagère du Chef
Chef's cheese plate*

Ou/Or

*Le Plateau de Fromages Affinés
Cheese Board*



*Le Dessert, au choix dans la carte, à commander d'avance
A la carte dessert, must be ordered in advance*

*Tout Changement peut entraîner un supplément
Any modification to the menu can lead to an extra charge
Prix nets - Service compris Net prices - service included*

Le Menu Besseuil 79 €

Le Menu Dégustation en Accords Mets & Vins 129 €

*Menu dégustation en sept services servis pour l'ensemble des convives,
Concocté selon le marché du Chef et de son équipe.*

*L'Accord Mets & Vins inclut un verre de vin par plat,
Sélectionné par notre Sommelier en fonction
Des plats qui composeront votre menu.*

*Seven-course tasting Menu served to the whole table,
According to the ideas of the Chef and his team.*

*L'Accord Mets & Vins - Food & Wine Pairing
Includes a glass of wine with each course, selected by our Sommelier
According to the dishes which compose your menu.*



*Pour nos convives végétariens ou végétaliens,
Notre Maître d'Hôtel peut proposer des plats chauds et froids
Adaptés à chaque régime alimentaire.*

*For our vegetarian and vegan guests,
Our Maître d'Hôtel can suggest some hot and cold dishes
Fitted to each diet.*

Formule « Bistrot »

*Menu selon le marché
Le midi en semaine uniquement
(Hors week-end et Jours fériés)*

*Entrée et Plat ou Plat et Dessert - 15 €
Menu Complet - 19 €*

*Menu according to the Chef's market
For Lunch during the week only
(Except on weekends and Public holidays)*

*Starter and Main course or Main course and Dessert - 15 €
Full Menu - 19 €*



Menu Enfant 17.50 €

*Pour nos jeunes convives
For our young guests*

*1 entrée + 1 plat + 1 dessert + 1 boisson
Selon le marché*

*1 starter + 1 main course + 1 dessert + 1 drink
According to the market*