



*Le Chef Arnaud Lannuel et son équipe
vous proposent une carte originale
autour de produits frais
cuisinés au fil des saisons*

*The Chef, Arnaud Lannuel and his team
suggest an original menu
composed with fresh products,
cooked along the passing seasons*



*Nous vous précisons que tous les produits que nous
vous proposons sont faits maison.*

*We inform you that all the products we propose you
are homemade products.*

Nos Menus

Le Menu Solstice

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

*Gnocchi de Panais, Betteraves et Gambas,
Emulsion au Raifort et Topinambour
Salsify « Gnocchi », Betroots, Large Praws,
Horseradish and Jerusalem Artichoke Emulsion*



*La Poitrine de Cochon Confite, Persil Tubéreux au Beurre Noisette
Et Tartelette d'Oignons Confits
Candied Pork Chest, Tuberous Parsley Cooked with Brown Butter
Candied Onions Tartlet*



*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*

Le Menu Tînaïller

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 au Vin Rouge et Cacao,
Poire Pochée aux Épices*

*The Duck Foie Gras with Red Wine and Cocoa,
Spicy Poached Pear*



*Le Filet d'Esturgeon Confit, Endives Braisées
Champignons Blancs et Jus de Pochouse*

*The Confit Sturgeon Fillet, Braised Chicory,
White Mushrooms and "Pochouse" Juice*



*Le Pigeon Fumé au Foin Servi Rosé, Salsifis Braisés,
La Cuisse et les Abatis en Cromesquis,
Jus à la Diable*

*The Hay Smoked Pigeon Served Rosé, Leg and GIBLETS in Cromesquis,
Braised Salsify, Juice*



*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*

Le Menu Besseuil 79 €

Le Menu Dégustation en Accords Mets & Vins 129 €

*Menu dégustation en sept services servi 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,
Sélectionnés par notre Sommelier en fonction
Des plats qui composeront votre menu.*

*Ce menu peut vous être servi jusqu'à 13h15 pour le déjeuner,
et 20h45 pour le dîner.*

*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.*

*This menu can be served until 1.15 pm for the lunch,
and 8.45 pm for the dinner.*



*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.*



Menu Enfant 17,50 €

Children's menu

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

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