

Hôtellerie Le Ratelier

MENU à 29 € (Entrée, Plat, Dessert)

Champignons virevoltants, (crème Philadelphia, ail noir, pate kadaïf)

Saumon hickory, (rémoulade, crème de raifort)

Beignet de roquefort, (poire pochée, gel de sauternes & poire)

Suprême de pintade, (pomme purée fumée, légumes, master jus)

Poitrine de porc, (betterave, ail noir, croquette, olive, jus)

Linguini (ragout de champignon, noisettes grillées, parmesan)

Thon au sésame, (légumes de saison, sauce katsu, servi bleu)

Mousse au chocolat, (mangue, salsa, glace au yaourt)

Crème brûlée carambar, (crème de café, crumble chocolat, éponge, glace café)

Sticky date pudding, (éponge de dattes, sauce caramel au beurre, glace vanille)

Nougat glacé, (gel passion, brittle, glace turrón)

Assiette de fromages

MENU à 35 € (Entrée, Plat, Dessert)

Foie gras maison, (mi cuit, oignons, shiitake, pickles)

Noix de saint jacques poêlées, (pignon podi, pickle céleri, pomme)

Tataki de thon, (sauce ponzu, salade asiatique)

Quasi de veau, (fondue de poireaux, sauce porto blanc)

Poisson du jour, (légumes de saison, sauce laksa)

Confit de canard, (betterave, ail noir, croquette, olive, jus)

Filet de bœuf, (pomme purée fumée, légumes, sauce au choix) +3€

Mousse au chocolat, (mangue, salsa, glace au yaourt)

Crème brûlée carambar, (crème de café, crumble chocolat, éponge, glace café)

Sticky date pudding, (éponge de dattes, sauce caramel au beurre, glace vanille)

Nougat glacé, (gel passion, brittle, glace turrón)

Assiette de fromages