

Hôtellerie Le Ratelier

MENU à 30 € (Entrée, Plat, Dessert)

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

Saumon Hickory, (fumé maison, rémoulade, raifort)

Beignet de roquefort, (poire tatin, noix, gel de sauternes)

Suprême de pintade, (rouleaux d'aubergine, quinoa, panais, jus)

Noix de joue de bœuf, (dauphine, légumes, panais, jus)

Aubergine moussaka, (quinoa, panisse, Tomme, sauce tomate)

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

Délice au chocolat, (banane caramélisé, caramel salé, glace banane chocolat)

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

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

Panna cotta, (orange sanguine, crumb au gingembre, sorbet carotte)

Assiette de fromages

MENU à 37 € (Entrée, Plat, Dessert)

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

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

Soufflé trois fromage, (tuile de parmesan, grenade, sauce porto blanc)

Confit de canard, (pomme grenailles, champignons, ail noir, jus)

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

Epaule d'agneau, (rouleaux d'aubergine, quinoa, asperge, jus)

Filet de boeuf, (dauphine, légumes, panais, sauce au choix) +3€

Délice au chocolat, (banane caramélisé, caramel salé, glace banane chocolat)

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

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

Panna cotta, (orange sanguine, crumb au gingembre, sorbet carotte)

Assiette de fromages