



*Le saumon snacké, en croûte d'amandes façon «chouchou»,  
coulis de choux fleur à la fève de tonka, semoule de choux fleur*

***Ou***

*Filet de volaille fermière de l'Ardèche rôti  
Sucrine grillée, jus brun de volaille monté au beurre d'anchois,  
copeaux de parmesan \**

-

*Le fromage blanc*

***Ou***

*L'assiette de fromages*

--

*Dessert du jour*

---

***MENU AFFAIRE 26 Euros***  
***SERVICE COMPRIS***  
***SERVI UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI***  
***A DEJEUNER***



*Panna cotta de châtaigne, champignons sautés et anguille fumée,  
Chantilly aux champignons, petite tartine de crème châtaigne au sel fumé\**

***Ou***

*Râble de lapin farci, parfum de baie rose et oseille, les rognons déglacés au vinaigre de  
framboise en salade tiède, mousse de beaufort et herbes fraîches*

--

*Le saumon snacké, en croûte d'amandes façon «chouchou»,  
coulis de choux fleur à la fève de tonka, semoule de choux fleur.*

***Ou***

*Filet de volaille fermière de l'Ardèche rôti  
Sucrine grillée, jus brun de volaille monté au beurre d'anchois,  
copeaux de parmesan \**

--

*Le fromage blanc*

***Ou***

*L'assiette de fromages*

--

*Sablé Breton à la coco, crémeux passion et caramel de fruits,  
Sorbet banane/passion*

.....

*Menu du terroir Logis de France*

***39 Euros*** (une entrée, poisson OU viande, fromages, dessert)

***60 Euros*** (une entrée, poisson ET viande, fromages, dessert)

*(Pour goûter à la gastronomie, jusqu'à 10 ans, en demi portion, 19 Euros)*

***\*Produits du terroir***



*Le marbré de foie gras de canard curry/ choco,  
ananas Victoria grillé, curry « black pearl »*

**Ou**

*L'omble chevalier cuit à basse température, bavarois tout champignons,  
pickles et crumble coco*

---

*Le rouget barbet, avocats snackés et guacamole l'huile de sésame,  
riz soufflé et jus au yuzu*

**OU**

*Le homard, servi avec son cannelloni au parfum de basilic,  
bonbon coulant de framboise et jus de carcasse corsé  
(Supplément 9 Euros)*

---

*Le sorbet du moment*

---

*Le canard rôti, patate douce en deux textures au parfum de citron vert,  
croustillant de noix de cajou et jus au raisin frais.*

**Ou**

*Côtelettes de cochon ibérique, haricots coco mijotés doucement,  
dattes Medjool et beurre safrané, jus de cochon.*

---

### **Les fromages**

---

*La coque chocolat, crémeux chocolat El Jardin de la maison Cluizel,  
marmelade pamplemousse, guimauve au poivre Timut siphonnée  
sorbet pamplemousse*

.....

### **54 Euros 2 PLATS :**

*- entrée, poisson ou viande, fromages, dessert*

### **74 Euros 3 PLATS :**

*- entrée, poisson et viande, fromages, dessert*



*.Le filet de daim en croute de champignons, coing poché à la cardamome  
choux sauté minute.*

*36 Euros*

*.La grouse, tartine de poêlée de champignons et rilette de gibier, crème de  
panais, sauce au whisky*

*45 Euros*

*--*

*Menu dégustation/ 90 Euros*

*A découvrir au fur et à mesure du repas, suivant l'inspiration du  
chef, mêlant la carte de saison et les plats signatures. En six services*

## *Déjeuner du 25 Décembre*

### *Amuses bouches*

--

*St Jacques snackées, taboulé de chou-fleur acidulé,  
Fine gelée d'oursins, sauce ivoire infusée à la baie rose*

--

*Raviole de homard, coulis kumquats,  
Sucrine braisée, jus de bouillabaisse*

--

*Le sorbet du moment*

--

*Filet de daim laqué, compotée de chou rouge, pommes rôties*

--

*Brie farci, gruée de cacao/champignons*

*Ou*

*Fromage blanc*

--

*Mont blanc revisité, crème de châtaigne, meringue coco  
compotée de cranberries*

Menu unique à 78 Euros

*Schaeffer*  
RESTAURANT • HÔTEL

## ***Dîner du 31 Décembre***

### *Amuses bouche*

--

*St Jacques snakées, taboulé de chou-fleur acidulé,  
Fine gelée d'oursins, sauce ivoire infusée à la baie rose*

--

*Bouillon de champignons infusé à la sauge,  
Quelques champignons et pépites de foie gras*

--

*Raviole de homard, coulis kumquats,  
Sucrine braisée, jus de bouillabaisse*

--

*Le sorbet du moment*

--

*Filet de daim laqué, compotée de chou rouge, pommes rôties*

--

*Brie farci, gruée de cacao/champignons*

*Ou*

*Fromage blanc*

--

*Mont blanc revisité, crème de châtaigne, meringue coco  
Compotée de cranberries*

**Menu unique à 95 Euros**

**Schaeffer**  
RESTAURANT • HÔTEL

**Déjeuner 1<sup>ER</sup> JANVIER**

*Amuses bouche*

--

*St Jacques snakées, taboulé de chou-fleur acidulé,  
Fine gelée d'oursins, sauce ivoire infusée à la baie rose*

--

*Raviole de homard, coulis kumquats,  
Sucrine braisée, jus de bouillabaisse*

--

*Le sorbet du moment*

--

*Filet de daim laqué, compotée de chou rouge, pommes rôties*

--

*Brie farci, gruée de cacao/champignons*

*Ou*

*fromage blanc*

--

*Mont blanc revisité, crème de châtaigne, meringue coco  
compotée de cranberries*

Menu unique à 78 Euros

**Schaeffer**  
RESTAURANT • HÔTEL