



*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

- *Les deux belles tranches de pain de campagne toasté,
foie gras de canard et carpaccio de truffe*
34 Euros
 - *L'Oeuf parfait, jus de cochon réduit,
espuma de panais et râpé de truffes*
36 Euros
 - *Saint Jacques snackées, quelques châtaignes,
effeuillés de choux de Bruxelles et bouillon truffé*
45 Euros
 - *Ris de veau rôti truffé, pomme purée à la truffe,
jus court aux truffes*
56 Euros

*Cette carte est également disponible sous forme de menu dégustation,
en portions adaptées.*

Menu servi pour l'ensemble de la table uniquement

en 3 ou 4 services, fromage, dessert, autour de la truffe.

125 Euros, sans le ris de veau

150 Euros, menu complet



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

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

Déjeuner 1^{ER} 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