

## Nos entrées

*Le bœuf « Charolais » en fin carpaccio, pesto basilic  
et copeaux de parmesan*

**Entrée** 14.50€

**Plat** 18.00€

*Beef carpaccio, basil pesto and parmesan – Rindcarpaccio, Basilikum-Pesto und Parmesan*

*Le foie gras de canard, « chutney » d'abricot et lavande*

19.00 €

*Duck foie gras "Chutney" Apricot and lavender -Enten Foie Gras "Chutney" Aprikose und Lavendel*

*L'œuf fermier « Parfait » girolles, petits pois  
et jambon de marcassin fumé*

14.50 €

*- The farm egg "Parfait" with chanterelles, peas and smoked wild boar ham. - Das Hofei "Parfait" mit Pfifferlingen , Erbsen und geräucherter Wildschweinschinken*

*Le carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes, vinaigrette yuzu*

21.00 €

*Scallops Carpaccio with citrus fruits – Jakobsmuscheln Carpaccio mit Zitrus*

*La cassolette de six escargots*

8.50 €

*Little casserole of six Burgundy snails – Sechs Weinbergschnecken aus dem Topf*

*Le gaspacho Andalou, sorbet roquette et jambon San Daniel*

10.50€

*The Andalusian gaspacho, sorbet rocket and San-Daniel ham - Die Andalusische Gazpacho, Rucicola sorbet und San-Daniel Schinken*

*Le cannelloni de saumon fumé, « chiboust » de pomme de terre*

15.50€

*et fraîcheur de petits légumes*

*Smoked salmon cannelloni, "potato chive" and vegetables - Geräucherte Lachs-Cannelloni, "Kartoffel-Mousse und Frische von kleinem Gemüse*



**L'ensemble des plats que nous vous  
proposons sont tous « Fait Maison »**

*Pour le confort de chacun, merci de mettre votre téléphone en veille.  
Le salon de l'hôtel est à votre disposition pour passer vos appels.*