

MENU

TOUS NOS PLATS
SONT FAITS MAISON !



39€ ENTREE + PLAT + DESSERT
(Du Mercredi au Dimanche)



Entrées

14 €

Oeufs parfait en meurette

Velouté de châtaigne, émulsion de lard fumé et noisettes torréfiées

Terrine de Cailles aux raisins

Toast de patate douce, betterave rouge, crème au bleu et poire pochée 🍃



Plats

25 €

Saint Jacques rôties, beurre persillé

Pavé de biche, sauce cacao, purée de panais

Dos de lieu noir, jus thaï, légumes d'automne

Quasi de veau cuit à basse température, écrasée de pomme de terre



Desserts et fromages

10 €

Notre spécialité, la véritable tarte Tatin*

Assiette de fromages affinés (seul ou à partager)

Dôme croustillant, cacahuètes et caramel

Terrine de crêpes à la mandarine impériale et yuzu

Croustillant noisette au chocolat

*Les sœurs Stéphanie (1838-1917) et Caroline Tatin (1847-1911) ont ouvert l'hôtel Tatin en 1894, combinant leurs talents en cuisine et à l'accueil. Le restaurant des deux sœurs aura l'honneur de figurer dans le premier guide Michelin, édité en 1900. Aujourd'hui, nous servons cette véritable tarte Tatin, fidèle à la recette authentique (sans crème fraîche, glace...) transmise par les sœurs Tatin depuis plus d'un siècle. Nous sommes heureux et fiers de perpétuer cette tradition.

Nos tarifs sont en €uro ttc, service compris