

MENU CARTE

TOUS NOS PLATS
SONT FAITS MAISON !



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



Entrées

14 €

Tomate "Façon pomme d'amour", burrata, pesto, vinaigrette de tomate 🌿

Moelleux de lentilles corail, purée de betteraves rouges

Tartare de saumon gravlax à la mangue, vinaigrette aux fruits de la passion

Tiramisu de crevettes roses, mascarpone à l'ail fumé

Saumon fumé Maison, blinis au maïs (Supplément 10 €)

Escalopes de foie gras poêlées, sur sa sauce au pain d'épices (Supplément 10 €)



Plats

25 €

Tempura de légumes, sauce yaourt aux herbes 🌿

Blanquette safranée de saumon et moules de bouchot, risotto au lait de coco

Magret de Canard légèrement fumé, purée de panais, sauce aigre-douce

Quasi de veau cuit " basse température", crème de Noilly Prat , tagliatelles noires

Pavé de Rumsteak au poivre, pommes grenailles

Filet de bœuf, sauce Béarnaise (Supplément 10 €)



Fromage

10 €

(seul ou à partager)

Assiette de fromages affinés



Desserts

10 €

Notre spécialité, la véritable tarte Tatin*

Mont Blanc aux marrons

Mi-cuit chocolat, crème pistache

Vacherin glacé au praliné

*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.

MENU ENFANT

(- 13 ans uniquement ou supplément 10 €)

15 €

Plat

Coquillettes crémeuses au jambon blanc de notre enfance

Desserts

Crème au chocolat

ou

Glace artisanale (2 boules au choix) : chocolat, vanille ou fraise

