CARTE

TOUS NOS PLATS
SONT FAITS MAISON !

Entrées

- Terrine de foie gras au magret fumé — 21€
Foie gras terrine with smoked duck breast

- Carpaccio de St-Jacques et oranges — 14€
Scallop carpaccio with oranges

- Croustillant de fromages aux épices douces — 12€
Crispy cheese pastry with mild spices

- Brochette de saumon cru mariné, sauce soja et graines de sésame — 12€
Marinated raw salmon skewer with soy sauce and sesame seeds

- Velouté de champignons du moment, œuf parfait — 11€
Creamy seasonal mushroom soup with a perfectly cooked egg

Plats

- Poêlée de St-Jacques, fondue de fenouil, beurre blanc — 26€
Pan-seared scallops, braised fennel and beurre blanc sauce

- Papillote de saumon, riz noir, sauce safranée — 23€
Salmon baked in parchment, black rice and saffron sauce

- Mijoté de gibier aux châtaignes — 22€
Slow-cooked game stew with chestnuts

- Filet de bœuf sauce morilles — 28€
Beef fillet with morel mushroom sauce

- Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne — 21€
Veal kidneys with wholegrain mustard sauce

- Chateaubriand de filet de bœuf, env. 500 g, sauce béarnaise (à partager) — 72€
Approx. 500 g Chateaubriand beef fillet with Béarnaise sauce (for sharing)

- Souris d'agneau braisée au vin rouge — 23€
Slow-braised lamb shank in red wine

Fromages

Plateau de fromages et son mesclun en folie — 6€
Selection of cheeses served with a generous mixed salad

Desserts

- Notre spécialité, la véritable Tarte Tatin* — 10€
Our speciality: the authentic Tarte Tatin

- Tartelette aux noix, caramel beurre salé — 11€
Walnut tartlet with salted butter caramel

- Déclinaison autour de l'ananas — 10€
A selection of pineapple-inspired desserts

- Soufflé chaud au Grand Marnier — 11€
Warm Grand Marnier soufflé

- Café ou Thé gourmand — 11€
Coffee or tea served with a selection of mini desserts

- Millefeuille chocolat blanc, pistache — 11€
White chocolate and pistachio mille-feuille

Nos tarifs sont en €uro ttc, service compris

TOUS NOS PLATS
SONT FAITS MAISON !

MENU

39€ Entrée + Plat + Dessert
42€ Entrée + Plat + Fromage + Dessert

Entrées

Croustillant de fromages aux épices douces
Crispy cheese pastry with delicate spices
Velouté de champignons du moment, œuf parfait
Creamy seasonal mushroom soup with a perfectly cooked egg

Plats

Papillote de saumon, riz noir, sauce safranée
Salmon baked in parchment, served with black rice and saffron sauce
Mijoté de gibier aux châtaignes
Slow-cooked game stew with chestnuts

Fromages

Plateau de fromages et son mesclun en folie
Selection of cheeses served with a generous mixed salad

Desserts

Notre spécialité, la véritable Tarte Tatin*
Our speciality: authentic Tarte Tatin
Millefeuille chocolat blanc, pistache
White chocolate and pistachio mille-feuille

MENU ENFANT

12€ Plat + Dessert sur demande (-13 ans uniquement)

*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 fraiche, glace…) transmise par les sœurs Tatin depuis plus d'un siècle. Nous sommes heureux et fiers de perpétuer cette tradition.