

CARTE DE SAISON

LES ENTRÉES

LE PÂTÉ EN CROÛTE MAISON N°5 14 €
Pintade & trompettes de la mort

LES CHAMPIGNONS SAUTÉS DE SAISON 14 €
Petites ravioles au Beaufort & jeunes pousses

LA SALADE DE LÉGUMES 13 € 
Crus cuits & marinés, mousse, graines & herbes fraîches

LES 6 ESCARGOTS 14 €
Calibre "Belle pièce" de la maison HELIX en Bourgogne, croquettes d'ail confit & pain grillé

L'ENTRÉE DU MARCHÉ 12 €

LES PLATS

LE FILET DE BAR GRILLÉ 26 €
Zest de Combava, Broccolinis & carottes confites à la cardamome, sauce Teriyaki

DIM SUM 22 €
Assortiment de Dim Sum en panier de bambou et nouilles sautées au soja, herbes & cacahuètes

LA PIÈCE DE BŒUF DU JOUR 28 €
Haricots verts, pommes rustiques frites & béarnaise

JOUE DE PORC 27 €
Confite servie en potimarron, pomme paille & graines de courges

LE PLAT DU MARCHÉ - Option Végan sur demande 23 € 

LES DESSERTS

LA BELLE FÔRET NOIRE 11 €
Recette "enchantée"

LE MILLE-FEUILLE VERTICAL 11 €
Croustillant à la vanille bourbon

FIGUE RÔTIE 12 € 
Tiède sur une crème légère à violette

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA FERME D'ALEXANDRE 11 €

LE CROQUANT CHOCOLAT 12 €

LE DESSERT DU MARCHÉ 10 €

MENU DU MARCHÉ

Entrée + Plat + Dessert 34 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 28 €
Plat 23 €

PLANCHES

ATELIER CHARCUTERIE

Assortiment de charcuterie 16 €

GOURMANDISES D'ALEX

Dégustation de fromages "La Ferme d'Alexandre" 16 €

PLANCHE MIXTE

Mixte "La ferme d'Alexandre" & "L'Atelier Charcuterie" 20 €

MENU ENFANT -12ans 15 €

Steak haché ou Fish & Chips servi avec Frites ou légumes de saison

Dessert : Coupe de glace 2 boules

SALADE DU MOMENT ✂ 16 €

Veillez signaler toute allergie alimentaire au serveur.

Supplément Room service / chambre 5 €

Forfaits étapes - Au choix parmi le menu du marché



Carte de fidélité
Scannez moi !

Provenance de nos viandes :
Union Européenne. Prix nets TTC,
service compris.

EAUX MINÉRALES

Vittel	50 cl	4 €
Vittel	1L	6 €
Perrier fines bulles,	50 cl	4 €
San Pellegrino	1L	6 €
Perrier fines bulles,	50 cl	4 €
San Pellegrino	1L	6 €

BIÈRES PRESSION

Leffe, Hoegaarden, Bud	25 cl	6 €
Leffe, Hoegaarden, Bud	50 cl	9 €

BIÈRES BOUTEILLES

1664, La Chouffe	33 cl	7 €
Desperados, Duvel	33 cl	7 €

SODAS & JUS DE FRUITS

Pepsi, Pepsi max	33 cl	5 €
Sprite	25 cl	5 €
Fuze tea Pêche	25 cl	5 €
Orangina	25 cl	5 €
Schweppes Tonic, Agrumes	25 cl	5 €
Jus de fruits	20 cl	5 €

LES VINS AU VERRE 12 cl

BLANCS :

Côteaux de l'Aubance AOP, Bois Mozé	8 €
Côtes du Rhône AOP, Caprice d'Antoine	8 €
Chablis AOP, Domaine Laroche,	10 €

ROUGE :

Côtes du Rhône, Caprice d'Antoine, AOP	8 €
Château Lacombe Noaillac, Médoc, AOP	10 €
Crozes Hermitage, Domaine Ogier, AOP	12 €
Pinot Noir IGP, Pays d'Oc AB & Vegan	8 €
Domaine la chevalière	

ROSÉ :

Rose Méditerranée Epure , IGP	8 €
-------------------------------	-----

APÉRITIFS & VERMOUTHS

Kir vin blanc	12 cl	8 €
Kir Royal	12 cl	12 €
Aperol Spritz	12 cl	10 €
Ricard	4 cl	8 €
Martini Blanc, Rouge ou Rosé	7 cl	8 €
Campari	7 cl	9 €
Porto Rouge ou Blanc	7 cl	8 €

BOISSONS CHAUDES

Sélection de thés et infusions BIO	5 €
Café expresso	3 €

LA CARTE

L'ERMITAGE 1897