



Frédéric Carrion

Hôtel Restaurant & Spa

A la Carte

Les entrées

Crevette Obsiblu, aux zestes d'agrumes, Langoustine concassée à l'échalote, Tartare d'avocat, Petits légumes, Crémant de Bourgogne et pamplemousse givré 39€

Potimarron Potimarron en velouté à la réglisse, Ceccina de bœuf et poireaux en marbré à l'huile de noix 39€

Les plats

Ris de veau braisé bourgeoise, Artichaut, Velours de cassis, Carotte au miel et jus réduit 55€

Saint-Pierre cuit en croûte de noisettes, Jus miel citron, Navet glacé et épinards sautés à cru avec pulpe de betterave rouge 55€

Rond parisien de bœuf rôti, Pomme de terre fondante au thym et jus de volaille 55€

La Poularde de Bresse cuisinée entière servie en deux services, L'un aux légumes et le deuxième à la truffe. Pour deux ou quatre personnes (45mn de cuisson) 140 €

Les fromages

Les fromages affinés de notre région et de France 18€

Fromages glacés de la maison Carrion, noisettes, herbes, miel et cerises noires des Pyrénées 18€

Menu du jour **Enfant**

35 €