



# LE RESTAURANT



## Nos Menus

### MENU DE NOËL POUR 2 PERSONNES

34€/Per

*Commencez avec...*

Velouté de Butternut, lardons fumés,  
huile de truffe  
OU

Saumon Gravlax à la betterave,  
coulis de framboise

*Pour le Plat d'honneur...*

Filet de dorade, crème à l'aneth,  
écrasé de patates douces  
+

Ballotine de volaille farcie aux champignons,  
écrasé de pommes de terre,  
crème cèpes et bolets

OU

Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os  
( Supplément de 14€ par personne )

*Et en note finale...*

*Buche patissière et*  
Brioche perdue Nutella

### MENU DES VIANDARDS DE NOËL POUR 3 OU 4 PERS

172€

*Commencez avec...*

Pâté en croûte de la semaine "Sibilia"

*Pour le Plat d'honneur...*

La Maxi Planche du Bon Vivant

Côte de Boeuf Charolaise 1,1Kg

Ballotine de volaille farcie

Burger du chef

Os à moelle

Pommes de terre aux herbes, sauce au bleu

Pour 3 viandards / Ou 4 petits moineaux

*Et en note finale...*

*Buche patissière et*  
brioche perdue Nutella

### Nos fournisseurs régionaux

Poissonnerie : Poissonnerie Grand Guillaume

Viandes : Beauvallet

Fromagerie : Fromagerie tête d'or

Boulangerie : Jocteur Île barbe

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf mention contraire comme la  
chiffonnade de jambon

La liste des allergènes est consultable sur demande.

Prix TTC service inclus.





# LE RESTAURANT



## Menu Noël

34 €

### Entrée

Saumon Gravlax à la betterave,  
coulis de framboise

OU

9 €

Velouté Butternut, lardons fumés,  
huile de truffe, mélanges d'herbes

### Le Plat

Ballotine de volaille farcies aux champignons truffés,  
écrasé de pommes de terre,  
crème cèpes et bolets

19 €

OU

Filet de dorade, crème à l'aneth,  
écrasé de patates douces,

### Le dessert

Buche pâtissière

OU

8 €

Pain perdu Nutella chantilly maison



## À LA CARTE

Paté en croute Bressan « maison Sibilia »

12 €

Saumon gravlax à la betterave,  
coulis de framboise

13 €

Paté en croute de Décembre "maison Sibilia"

15,5 €

(magret de canard, foie gras, foie de poulet, porc, pistaches et noisettes, porto)

Velouté de Butternut, lardons fumés,  
huile de truffe, mélange d'herbes

9 €

Assiette de Fromage

« Fromagerie Tête d'or »

Taleggio / Brillat Savarin truffé / Tomme de Savoie

Fleur de chèvre / Confiture "Potager de Segur"

19 €

Fusilli à la crème de truffe d'été,  
jambon blanc truffé

19 €

Version gourmande avec burrata crémeuse !

+4,5 €

Version Végé sans jambon !

Burger du chef

Steak de boeuf 180g, Cheddar, Bacon,

pickles d'oignons, sauce tartare, pommes mitrailles

19 €

Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os

Sauce tartare, Pommes mitrailles aux épices

69,5 €

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf mention contraire

La liste des allergènes est consultable sur demande.

Prix TTC service inclus.



# LE RESTAURANT

## A la Carte

### ENTRÉE À PARTAGER / OU PAS

Pâté en croûte du moment "Sibilia" 13 €

Velouté de champignons 12 €

Huile de truffe blanche, herbes fraîches

Focaccia 12 €

Bleu d'Auvergne, cerneaux de noix, tomates confites, jambon blanc truffé

Supplément burrata crémeuse +4,5 €

Assiette de Fromages 19 €

« Fromagerie Tête d'or »

Rigotte de Condrieu/Brillat savarin truffé/  
Comté 8 mois/Coulommiers

### POUR LA GOURMANDISE

Brioche perdue de "Chez Raphaël" 8 €  
Nutella et Chantilly maison

Crumble pomme cannelle, glace vanille 8 €

Affogato 9,5 €  
(Parfum vanille aux noix de macadamia, café amaretto)

Glace gourmande de "Chez Raphaël" 8 €  
(Parfum vanille aux noix de macadamia, coulis caramel beurre salé, meringue, chantilly maison)

### PLATS

Fusilli, crème de truffe d'été, jambon blanc truffé 19 €  
Supplément burrata crémeuse + 4,5 €

Epaule d'agneau confite 21,5 €  
Semoule, curcuma, gingembre, ail, oignons, olives, pruneaux et abricots moelleux, mélange d'herbes

Tartare de saumon 19,5 €  
mangue, coco, écrasé de patates douce

Burger du chef 19 €  
Steack haché façon bouchère 180g, saint nectaire, mayonnaise, tomates confites, lard, confit d'oignons au vin rouge

Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os 69,5 €  
Sauce au bleu, pommes de terre aux herbes

Maxi Planche du Bon Vivant «A Partir de 3 » 124 €  
Côte de Boeuf Charolaise 1,1Kg  
Epaule d'agneau confite  
Burger du chef  
Os à moelle  
Pommes de terre aux herbes , sauce au bleu

Pour 3 viandards / Ou 4 petits moineaux  
Commandez une belle quille de vin et vous allez nous adorer

*Toutes nos viandes sont d'origine française sauf mention contraire comme la chiffonnade de jambon  
La liste des allergènes est consultable sur demande.  
Prix TTC service inclus.*