



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 Huile de truffe blanche, herbes fraîches	12 €
Focaccia Bleu d'Auvergne, cerneaux de noix, tomates confites, jambon blanc truffé Supplément burrata crémeuse	12 € +4,5 €
Assiette de Fromages « Fromagerie Tête d'or » Rigotte de Condrieu/Brillat savarin truffé/ Comté 8 mois/Coulommiers	19 €

POUR LA GOURMANDISE

Brioche perdue de "Chez Raphaël" Nutella et Chantilly maison	8 €
Crumble pomme cannelle, glace vanille	8 €
Affogato (Parfum vanille aux noix de macadamia, café amaretto)	9,5 €
Glace gourmande de "Chez Raphaël" (Parfum vanille aux noix de macadamia, coulis caramel beurre salé, meringue, chantilly maison)	8 €

PLATS

Fusilli, crème de truffe d'été, jambon blanc truffé Supplément burrata crémeuse	19 € + 4,5 €
Epaule d'agneau confite Semoule, curcuma, gingembre, ail, oignons, olives, pruneaux et abricots moelleux, mélange d'herbes	21,5 €
Tartare de saumon mangue, coco, écrasé de patates douce	19,5 €
Burger du chef Steack haché façon bouchère 180g, saint nectaire, mayonnaise, tomates confites, lard, confit d'oignons au vin rouge	19 €
Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os Sauce au bleu, pommes de terre aux herbes	69,5 €
Maxi Planche du Bon Vivant «A Partir de 3 » Côte de Boeuf Charolaise 1,1Kg Epaule d'agneau confite Burger du chef Os à moelle Pommes de terre aux herbes , sauce au bleu	124 €
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.*