



# TABLE

TERROIR & FROMAGES

Horaires du restaurant

12:00 14:30  
19:00 22:00

## ENTRÉES

- COURGETTE FARCIE**  **8.5**  
Champignons de Paris, jambon Serrano, Crème de basilic
- OEUF MOLLET** **9.5**  
Légumes verts Caviar d'aubergine à la truffe noire
- **TARTE 3 FROMAGES**  **9.5**  
Confit d'oignons
- TATAKI DE PATATE DOUCE**  **8**  
Sésame, Mayonnaise de ketchup carotte et marinade Shoyu
- TARTE TATIN D'ENDIVES**  **9**  
Confit d'oignons caramel beurre salé



## TOUTES SAISONS

- **SALADE CÉSAR** **16.5**  
Poulet pané, œuf, crème de parmesan au citron de Menton
- PIÈCE DU BOUCHER**  **20**  
Frites maison, Sauce Tartare ou Moutarde miel Romarin
- FISH & CHIPS** **18**  
Frites maison, sauce tartare
- **BURGER DE BOEUF** **19.5**  
Frites maison, emmental, sauce Tartare
- **RAVIOLES GARNIES AU COMTÉ**  **16**  
Sauce Pesto de noix **16**  
Sauce Tomates séchées bio **16**  
Sauce Crème morilles, C de Provence **17.5**  
Sauce Huile d'olive Truffe noire **19**  
Sauce Crème parmesan et citron **19**  
Sauce Caviar d'Aubergine Truffe Noire **19**

Sur demande : carafe ou verre d'eau potable gratuit. Origine des viandes et poissons : affichage dans notre restaurant.  
Crédit photo : A l'Epicierie - Stanislas Gros, Hervé Lote,  
Prix exprimés nets en euros (€) TTC, service compris. Supplément facturé, pour un repas pris en chambre, pendant les horaires de service.

## PLATS

- PAVÉ DE MERLU**  **19**  
Légumes verts, sauce vierge "Dîner à l'Élysée"
- SUPRÊME DE VOLAILLE** **22**  
Pommes dauphines, Sauce moutarde truffe d'été
- **RISOTTO DE FREGOLA** **17.5**  
Betteraves, parmesan, balsamique bio
- PAVÉ DE SAUMON** **21**  
Label rouge farci ricotta poivronade
- **CANNELONI EPINARD** **19**  
Chèvre cendré



## FROMAGES

- **NOS 3 FROMAGES** **10**  
Sélection du jour
- **COEUR DE NEUFCHÂTEL** **11**  
Pommes & Pesto de noix

 Veggie  Sans gluten

- Plat avec fromage

## MENUS

- MENU MIDI EXPRESS** **21**  
Plat du jour + café gourmand  
Consultez notre ardoise, du lundi au vendredi midi - hors jours fériés
- **MENUS CLOCHE À FROMAGES XXL**  
Raclettes, Mont d'Or, Plateaux à partir de 26€, retrouvez le détail en page suivante
- MENU ENFANT -12 ANS** **12.5**  
Plat + Boisson + Dessert

## DESSERTS

- TARTE CRÈME CHOCOLAT** **7**  
Nougat de Montélimar & sa glace
- SEMIFREDDO FRUIT DE SAISON** **7**  
Confiture de framboise au citron de Menton bio
- CROUSTILLANT** **8**  
Crème de citron, fruits rouges
- **TARTE CONFITURE D'ABRICOT CALISSON** **9**  
Crème de mascarpone
- MI-CUIT CHOCOLAT BLANC** **8.5**  
Confiture framboise citron de Menton
- CAFÉ GOURMAND** **9**  
Et ses 3 mini délices sucrés



# TABLE

TERROIR & FROMAGES

Horaires du restaurant

12:00 14:30  
19:00 22:00

## À PARTAGER

- **PLANCHE FROMAGES**  12 | 21
- **PLANCHE CHARCUTERIE** 12 | 21
- **PLANCHE MIXTE** 12 | 21



## RACLETTES



- **DU JURA** 35.5
- **MORBIER AOP** 38
- **AU LAIT DE BREBIS** 49
- **MONT D'OR AOP** 36.5

Raclettes sur appareil traditionnel. Garnitures à volonté : Rattes du Touquet, pickles & charcuteries.  
Prix € TTC par personne

## NOTRE CLOCHE À FROMAGES XXL

Partez à la découverte des terroirs français, italiens et suisses.



## PLATEAUX 9/11 pièces 15/17 pièces

- **LE RABELAIS** 26 | 38  
*7 familles de fromages du plus doux au plus corsé*
- **L'AUDACIEUX** 28 | 40  
*Fromages aux saveurs coquines et inoubliables*
- **L'AMALTHÉE** 28 | 40  
*Sélection du meilleur des chèvres et brebis selon saison*
- **LE MYSTIQUE** 28 | 40  
*Fromages de garde de fermes, chalets, Abbayes*



## FONDUES



- **EN NOUVEAUTÉ DÈS CET AUTOMNE**



# SHOP

TERROIR & FROMAGES

Horaires  
de la  
boutique

24/24

## CONDIMENTS

<b>Vinaigre</b>	
Balsamique blanc bio 200 ml	13.90
Pulpe de framboise 200ml	11.95
<b>Huile d'olive</b>	
Basilic bio 200 ml	11.95
Truffe noire 100 ml	20.90
<b>Crème</b>	
Ail doux à la truffe d'été 100g	10.90
Morille Côtes de Provence 100g	10.50
Parmesan AOP au citron de Menton 200g	10.40
Basilic 195g	11.95
Parmesan truffe d'été 100g	10.90
Mayonnaise truffe d'été 100g	9.90
Pickles d'Ail Shoyu 225g	9.75
Sauce Tartare à l'aneth 180g	7.90
Sauce vierge 190g	13.90
"Dîner à l'Élysée"	

## SAUCES APÉRITIVES

Artichonade bio 100g	6.85
Confit olives pommes 130g	6.50
Crème d'artichaut à la truffe 100g	11.95
Délice de tomates séchées bio 100g	6.85
Courgettes amandes bio 100g	6.85
Poivronade bio 100g	6.85
Tapenade noire ou verte bio 100g	6.85
Sardinade 100gr	7.95
Pesto de noix 195g	11.50

## SUCRÉS

<b>Crème</b>	
Caramel Fleur de sel 260g	9.50
Chocolat croustillant spéculoos 225g	10.90
<b>Marmelade d'orange bio 240g</b>	<b>9.50</b>
<b>Miel fleurs de Provence IGP 125g</b>	<b>6.50</b>



## CADEAUX

<b>Bougies</b>	<b>14.90 à 24</b>
Duo agrumes, Figues et Romarin	

**Coffrets cadeau**  
A votre écoute pour vous aider à le composer

## VINS CHAMPAGNES

<b>Champagne EPC</b>	
Blanc de Blancs 75cl	55
Blanc de Noirs 75cl	65

