

Entrées

- 17 **Tartare de thon Albacore juste fumé**
croustillant de patates douces Bonita
pignons de pin, tomates confites, basilic,
oignons verts, citron galet
- 21 **Terrine de foie gras marbrée**
miel-gingembre, agrumes confits
toast grillé
- 14 **Entremet au butternut rôti**
fêta et olives Taggiasche
amandes grillées
- 21 **Carpaccio de Saint-Jacques**
courgette diamant, cardamome et noix de macadamia
Supplément 4€*
- 17 **Zourite grillée**
poichichade et condiments grecs
mayonnaise relevée au combava

Plats

- 23 **César-Wood**
Poulet fermier croustillant, duo de sucrine et palmiste,
oeuf mollet, anchois, tomates cerises, bacon,
parmesan, croûtons à l'ail, sauce César
- 26 **Pluma de porc grillé**
Mariné au miel de forêt et bière Pěi
- 33 **Mérou sellé, jus réduit de langouste**
Bringelles confites au citron cédrat
Crémeux butternut & sarrasin
Jus de viande réduit
- 32 **Léguine façon meunière**
Ravioles végétales de chou
Sabayon vanille Bergamote
- 33 **Filet de boeuf fumé au tamarin**
Patates douces Bonita et blancs de poireaux braisés
Sauce Bernaise
(Supplément 4€*)

Un accompagnement au choix

Pommes de terre rôties
Cassolette de légumes de saison
Mesclun de salades
Frites de patate douce
Gratin du jour



*Dernière commande

*Offre découverte réservée aux résidents hôtel

Prix nets TTC en euros – Service compris

Desserts

Le 4 saisons

Citron en jeu de textures, huile d'olive, chocolat blanc

Mille feuilles

Diplomate Ravintsara, fraises confites et citron galet

Le grand cru de Madagascar

Crémeux chocolat intense, crème glacée Yaourt fumé, ti pralines cacahuètes

Noix de coco

Mousse et punch coco, caramel Kasha grillé

Wood's profiterole

Réinterprétation de ce grand classique pour 2 pers.

Nos plats et desserts sont « faits maison », élaborés sur place avec passion.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.
Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant.
Notre équipe est à votre écoute pour tous renseignements.



Menu enfant

Plat au choix

Blanc de volaille basse température
Croustillant de poisson Perroquet
Tagliatelles fraîches carbonara/bolognaise

Accompagnement au choix

Wok de légumes de saison
Frites
Riz blanc
Purée de patates douces vanille

Dessert au choix

2 boules de glaces artisanales (parfum au choix)
Brownie aux noix de pécan
Assiette de fruits exotiques