



Le menu

Le Délice

27 €

Entrée + plat ou plat + dessert

Les Saveurs

32 €

Entrée + plat + fromage ou dessert

Soirée étape et Demi-pension

La Tentation Logis

38 €

Entrée + plat + fromage + dessert

Accord Mets et Vins

3 plats – 3 verres

20 €

4 plats – 4 verres

25 €

ENTRÉES

Foie gras maison aux épices du trappeur, réduction de baie rouge	10 €
Tartare de betterave, chèvre frais et noix, chiffonnade de concombre	10 €
Oeuf mimosa, asperges vertes, truite fumée	10 €
Salade au rillons, samoussas pomme de terre emmental	10 €
Feuilleté crevettes, épinard sauce curry	10 €



PLATS

Filet de Canette à l'orange	20 €
Filet de St Pierre, sauce crème, cresson	20 €
Suprême de poulet jaune à la bière	20 €
Côtelettes d'agneau marinées aux herbes	20 €
Sauté de veau, crème morille	20 €



FROMAGES

Plateau de fromages de nos régions	12 €
------------------------------------	------



DESSERTS

Mille feuille aux pommes, mousse au caramel beurre salé, glace vanille	10 €
Banoffee des chefs	10 €
Chou craquelin, crémeux au chocolat, noix de pécan	10 €
Crème Brûlée	10 €
Tartelette pamplemousse meringuée	10 €



The menu

The Delight

27 €

Starter + main course or main course + dessert

The Flavors

32 €

Starter + main course + cheese or dessert

Business and Half board

The Temptation Logis

38 €

Starter + Main course + cheese + dessert

Wine-paired menu

3 courses – 3 glasses

20 €

4 courses – 4 glasses

25 €

STARTERS

Homemade foie gras with trapper spices, red berry reduction	10 €
Beetroot tartare, fresh goats cheese and walnuts, shredded cucumber	10 €
Mimosa egg, green asparagus, smoked trout	10 €
	10 €
Shrimp and spinach puff pastry with curry sauce	10 €



MAIN COURSES

Duckling Fillet with Orange	20 €
John Dory fillet, cream sauce, cress	20 €
Yellow Chicken Supreme cooked in beer	20 €
Herb-marinated lamb chops	20 €
Sauté of veal with morel cream	20 €



CHEESES

Cheese Selection from the local area	12 €
--------------------------------------	------



DESSERTS

Mille feuille with apples, salted butter caramel mousse, vanilla ice cream	10 €
Chef's Banoffee	10 €
Crispy chou pastry, chocolate cream, pecan nuts	10 €
Crème Brulée	10 €
Grapefruit meringue pie	10 €

