ECLUSE
HOTELRESTAURANT

Suggestions :

ECLUSE
HOTELRESTAURANT

Apéros :

Tangerine Sour :
Roku Gin / Sirop Mandarine / Jus de Citron Frais / Aperol / Foamer
11,50€

Simon Noël
4,50€

Vins :
Pinot Noir Barrique
Domaine Viticole Max-Lahr & Fils
Bouteille : 52,00€
Verre 15cl : 10,60€

Vacqueyras 2025
Domaine Les Amouriers
(Grenache / Mourvèdre / Syrah)
50,00€

Entrées :
La Terrine de Gibier Maison sur son Lit de Salade / Poire aux Airelles
16,90€

Le Foie Gras de Canard Maison au Gewürztraminer / Pain d'Épices Maison / Chutney de Pomme & Cannelle Maison
24,90€
Accord Vin : Verre Riesling Moelleux Domaine Schram 2024 à 8,10€

Plat Végétarien :
Ravioli au Potiron, Parmesan & Amaretti /
Sauce Tomate-Potiron / Feta / Amarettini
22,90€

Les Plats :
Le Ragoût de Marcassin / Spätzle / Chou Rouge / Poire aux Airelles
32,00€

Le Filet de Marcassin (200gr) / Jus de Viande à la Réduction de Porto Rouge / Pommes Dauphines / Chou Rouge / Poire aux Airelles
33,00€

La Plie façon Meunière / Pomme de Terre Grenailles Rôties
31,00€

Desserts :
La Coupe Forêt Noire
(Glace Vanille / Glace Chocolat / Chantilly / Ragoût de Cerises à la Cannelle)
11,50€

Affogato : Boule Glace Vanille avec Espresso 6,80€
Affogato Double : 2 Boules Glace Vanille avec Double Espresso 10,90€