

Au Club, la cuisine met à l'honneur le savoir-faire français et la créativité culinaire. Les produits de saison sont travaillés avec soin pour offrir une expérience raffinée et équilibrée, où les saveurs authentiques rencontrent une touche de modernité.

LES FORMULES

(hors boissons)

Formule rapide - 28€ Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Formule plaisir - 30 € Entrée + Plat + Dessert

Bon appétit



ENTRÉES

Velouté d'automne à la courge butternut, éclats de noisettes et chips de bacon

Gravlax de saumon aux herbes sauvages, pickles croquants et vinaigrette forestière

PLATS

Filet de rouget confit à l'huile d'olive et romarin, feuilletage doré, purée de topinambour, sauce coco-citronnelle

Tigre qui pleure de bœuf mariné, purée de petits pois et carottes rôties au miel des ruches

Risotto crémeux arborio, émincé de pleurotes sauvages et parmesan affiné

DESSERTS

Crumble doré aux pommes et coco, cœur fondant et crumble croquant

Crème caramel renversée à l'orange douce, miroir d'agrumes

Café gourmand du chef et sa farandole de douceurs

dins

		I
CR EMANT		
Montlouis-sur-Loire – Méthode traditionnelle Chenin Brut- 12°	22€	3.70€
CHAMPAGNES		
Pannier – Brut Sélection – 12° Pannier – Blanc de Blancs – 12°	27€ 36€	6€
BLANCS		
Pouilly-Fuissé 2023 – AB, Manoir des Capucins Pouilly-Fumé 2022 – Domaine Cailbourdin – 13° Sancerre 2023/2024 – Domaine Jean-Paul Balland Riesling 2022/2023 – AB, Domaine Léon Boesch Chablis 2022/2023 – Domaine de la Meulière Coteaux du Layon 2023 – Dom. des Sablionnières Saint-Véran AB - Dom. de la Croix Senaillet	26€ 30€ 26€ 25€ 25€ 27€ 30€	5€ 5€ 5€ 7€
ROUGE		
Beaujolais Village Nouveau 2025 - Bernard Pivot Mercurey 2021/2022 - Domaine de la Monette Menetou-Salon 2023 - Domaine Chavet - 14,5° Medoc cru Bourgeois 2015 - Chateau Carcanieux Côtes de Bourg 2022 - Château Colbert - 13° Saint-Joseph 2022 - "Les Salamandres", Dom. Mucyn Saumur-Champigny Les Poyeux 2023 - Dom. des Sanzay Bourgogne Chorey-les-Beaune 2023 - "Les Bons Ores"	8.90€ 35€ 26€ 30€ 20€ 33€ 22€ 28€	2.95€ 7€ 5€
ROSÉS		
Côtes de Provence 2024 – M. Minuty, Château Minuty – 13° Côtes de Provence 2019 Sainte-Victoire	26€ 22€	5€

APERITIFS	
Kir vin blanc Kir Royal 12 cl Ricard / Suze / Campari / Porto rouge 6 cl Whisky William Lawson / Highland Park / JB 4 cl Whisky Premium : Lagavulin / Glenfiddish / Michel Martini (Dry, Rosso) 6 cl	4.50€ 4.50€ 4.50€ 5€ 6.50€ 4€
COCKTAILS Caribbean Club: Rhum, Malibu, jus d'ananas, Curaçao Le Club: Cointreau, Champagne, jus de citron Moscow Mule: Vodka, Ginger Beer, jus de citron Americano: Martini Rosso, Martini Dry, Campari	6€ 7€ 6€ 6€
MOCKTAILS Le Rio: Jus d'orange & sirop de grenadine Fresh Green Jus de citron, sirop de menthe & eau Chateldon Le Classique: Jus d'orange, jus d'ananas & sirop de grenadine	4€ 4€ 4€
BIÈRE Bière Paillette, Bière Blonde, 33 cl, 4.7° - France	3€
SOFT Jus de fruits 20 cl orange / ananas / pomme Coca Cola, Cola Cola Light Koko kombucha (original ou framboise-hibiscus)	2.50€ 3€ 3€
DIGESTIFS Cognac, Armagnac, Cointreau, Limoncello, Mandarine Impériale, Poire Villiam	4.50€ 4.50€
LES EAUX MINÉRALES Eau gazeuse Chateldon 75 cl Eau plate Vittel Grande Source 75 cl	3.50€ 3€
LES BOISSONS CHAUDES	
Café expresso Thé, infusion	1.30€ 1.50€



ENTRÉES

Velouté de potimarron aux éclats de noisettes, julienne de bacon, fruits à coques (noisette), lait Gravelax de saumon à l'aneth, chutney de mangue et citron vert poisson, sulfites

Terrine de chevreuil, quenelle de confiture d'oignons toastés céréales, lait, œufs, sulfites, fruits à coques, moutarde

PLATS

Filets de rougets snackés, sauce coco citronnelle poisson, lait

Tigre qui pleure, wok de légumes de saison, chips de galette de riz accompagné d'un gratin dauphinois parfumé au romarin soja, fruits à coques (noisette)

Risotto crémeux aux champignons des bois, tuile de parmesan

Lait, œuf, traces de fruits à coque et cèleri.

DESSERTS

Crumble aux pommes caramélisées gluten, lait, fruits à coques (amandes)
Crème caramel renversée à l'orange œuf, lait

Moelleux au chocolat œuf, gluten, lait, fruits à coques