



Menu dîner hôtelier | 45.00€

(Supplément de 15.00€ pour les demi-pensionnaires)

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

- Crémeux de butternut | Fricassé de girolles, ail et persil  (10.00€)
ou
- ● Foie gras de canard maison | Compté d'oignons aux épices et brioche toasté (14.00€)
ou
- Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées | Déclinaison de panais (14.00€)

PLATS

- Lasagnes épinards et chèvre | Émulsion aux noix  (16.00€)
ou
- ● Filet de bar rôti | Mousseline de patate douce et sauce aux algues (17.00€)
ou
- Filet de bœuf parfumé au Bourbon | Endive braisée et pommes de terre Anna (22.00€)

FROMAGE

- ● Assiette de 3 fromages de région et salade verte (10.00€)

DESSERTS

- Glace La Fairway | Une boule menthe-chocolat et 4cl de Get 27 (9.00€)
ou
- Dôme mousse chocolat blanc | Pomme et spéculoos (10.00€)
ou
- Entremets croustillant | Chocolat noir et passion (10.00€)

Nous privilégions la fraîcheur et la qualité des produits : il arrive que certains plats ne soient plus disponibles.
Merci pour votre compréhension.



Prix nets TTC, service compris. La liste des allergènes est disponible à l'accueil.



Nos Vins Aux Verres

BLANCS

- AOP Entre deux mers, cuvée Château Queyssard 5.00€
- IGP Côtes de Gascogne, cuvée chambre d'amour l'original, domaine Lionel Osmin 6.00€
- AOP Chablis, domaine Jean Marc Brocard 8.00€
- AOP Pouilly fumé, cuvée La Moynerie, domaine Michel Redde et fils 8.00€

ROUGES

- AOP Saint-Nicolas de Bourgueuil, domaine Olivier 5.00€
- AOP Marcillac, cuvée le Roi Bœuf Aubrac, domaine Lionel Osmin 6.00€
- AOP Haut Médoc, Château du Hâ  7.00€
- AOP Pic Saint-Loup, domaine Bergerie de l'Hortus 8.00€

ROSÉ

- IGP Méditerranée, Hippy, cuvée Roubine  5.00€
- AOP Côtes de Provence, Cicada Olympe Montecigale 8.00€

Ces vins ont été soigneusement sélectionnés par notre Maître d'Hôtel, pour s'accorder avec les mets de notre carte.

Référez-vous aux pastilles de couleur pour orienter votre choix.

N'hésitez pas à solliciter notre équipe pour toute question ou conseil supplémentaire.

Prix nets TTC, service compris. La liste des allergènes est disponible à l'accueil.



Menu hôtelier Dinner Menu | 45.00€

(Extra of 15.00€ for half-boarders)

APPETIZER

STARTERS

● Butternut squash cream | Chanterelle fricassée with garlic and parsley  (10.00€)

or

● ● Homemade duck foie gras | Spiced onion compote and toasted brioche (14.00€)

or

● Pan-seared scallops | Parsnip variation (14.00€)

MAIN COURSES

● Spinach and goat cheese lasagna | Walnut emulsion  (16.00€)

or

● ● Roasted sea bass fillet | Sweet potato mousseline and seaweed sauce (17.00€)

or

● Beef fillet with Bourbon aroma | Braised endive and Anna potatoes (22.00€)

CHEESE

● ● Plate of 3 regional cheeses with green salad (10.00€)

DESSERTS

La Fairway ice cream | One scoop of mint-chocolate with 4 cl of Get 27 (9.00€)

or

● Crispy dessert | Dark chocolate and passion fruit (10.00€)

or

● White chocolate dome | Apple and speculoos (10.00€)

We prioritize freshness and quality of ingredients: some dishes may occasionally be unavailable.
Thank you for your understanding.

 Vegetarian

Net prices include tax and service. The list of allergens is available at reception.



Wines by the Glass

BLANCS

- AOP Entre deux mers, cuvée Château Queyssard 5.00€
- IGP Côtes de Gascogne, cuvée chambre d'amour l'original, domaine Lionel Osmin 6.00€
- AOP Chablis, domaine Jean Marc Brocard 8.00€
- AOP Pouilly fumé, cuvée La Moynerie, domaine Michel Redde et fils 8.00€

ROUGES

- AOP Saint-Nicolas de Bourgueuil, domaine Olivier 5.00€
- AOP Marcillac, cuvée le Roi Bœuf Aubrac, domaine Lionel Osmin 6.00€
- AOP Haut Médoc, Château du Hâ  7.00€
- AOP Pic Saint-Loup, domaine Bergerie de l'Hortus 8.00€

ROSÉ

- IGP Méditerranée, Hippy, cuvée Roubine  5.00€
- AOP Côtes de Provence, Cicada Olympe Montecigale 8.00€

These wines have been carefully selected by our Maître d'Hôtel to pair perfectly with the dishes on our menu.

Please refer to the color tags to guide your choice.

Do not hesitate to ask our team for any further questions or recommendations.

Net prices include tax and service. The list of allergens is available at reception.