



HOTEL DE CHARME - SPA - RESTAURANTS

## *DE LA CAVE AU GRENIER*

### *Menu du jour sur ardoise de Dourgne*

**14€ entrée+plat ou plat+dessert**

*starter+main course or main course+dessert*

**17 € entrée+plat+dessert**

*starter+main course+dessert*

*Du lundi au vendredi de 12h à 13h30 hors jours fériés*

*Monday to Friday, from 12am to 1.30pm, except bank holidays*

*Réservation obligatoire/ You must book first*

*Demandez nos propositions de vins au verre*

*Ask us for your glass of wine*



*Samedi matin, marché de Revel sous la Halle,*

*Classé parmi les 100 plus beaux en France*

*Saturday morning, come to the Revel market,*

*under the arched place,*

*one of the 100 most beautiful villages of France*



HOTEL DE CHARME - SPA - RESTAURANTS

## *DE LA CAVE AU GRENIER*

### *ENTRÉE*

#### *Starter*

- |   |             |
|---|-------------|
| <i>Tartare de saumon (150g), salade de mâche, chantilly au wasabi</i>                   | <b>17 €</b> |
| <i>Salmon tartar (150g), mâche salad</i>  |             |
| <i>Déclinaison de foie gras</i>   | <b>20 €</b> |
| <i>Foie gras depends on the Chef creativity</i>   |             |
| <i>Croustillant de chèvre au chutney de fruits secs et miel</i>                         | <b>14 €</b> |
| <i>Crispy goat cheese with dried fruits et honey</i>                                    |             |
| <i>Velouté de châtaignes de l'arrière pays, émulsion de fleurette et jambon Serrano</i> | <b>12 €</b> |
| <i>Chesnut soup</i>   |             |
| <i>Foie gras de canard poêlé, confiture d'oignons, pignons et câpres</i>                | <b>18 €</b> |
| <i>Foie gras</i>  |             |



HOTEL DE CHARME - SPA - RESTAURANTS

## *DE LA CAVE AU GRENIER*

### *PLATS*

#### *Main course*

#### *Poisson*

##### *Fish*

*Piques de lotte à la moutarde, saumon au cumin et  
Saint Jacques au citron vert* **23 €**

*Monkfish in mustard, salmon in cumin and scallop with lime  
brochette*

*Des encornets juste poêlés, pitchoulines, tomates* **18€**  
*Fish*

#### *Viande*

##### *Meat*

*Côte de veau* **25 €**  
*Veal cutlet*

*Cassoulet maison* **21 €**  
*Home made cassoulet*

*Magret de canard en croûte de pain d'épices* **18 €**  
*Duck's magret in a gingerbread crust*

*Filet de bœuf, cuit à la façon rossini* **28 €**  
*Beef filet with foie gras*



HOTEL DE CHARME - SPA - RESTAURANTS

## *DESSERT*

*Cheese cake aux cerises noires* **8 €**  
*Black cherries cheese cake*

*Crème brûlée au pain d'épices* **7 €**  
*Spices bread crème brûlée*

*Fondant au chocolat, Nutella, noix de Pécan* **7 €**  
*Chocolate fondantee*

*Tarte Tatin aux pommes de Troupiac* **8 €**  
*Apple tart*

*Nougat glacé* **8 €**  
*Iced Nougat*

*Glaces et sorbets (demandez notre carte)* **8€**  
*Ice cream and sorbets (ask us for our list)*

*Menu enfant de 10€ à 15€*  
*Children menu from 10€ to 15€*