

CHEF ÉRIC
LURTHY



UN CHEF AUX
PLATS
“**SOUVENIR**”!

De formation supérieure en cuisine française à Ferrandi, le Chef Eric Lurthy a fait ses armes dans de belles maisons comme le Château d'Esclimont et la Tour d'Argent... Mais fut également en charge des fourneaux du Château de Chailly avant de nous rejoindre.

Aujourd'hui aux commandes du restaurant du Terrass" Hôtel, il sélectionne des produits frais et de saison pour des plats simples et conviviaux. C'est dans la nature et à travers ses voyages que le Chef tire l'inspiration de sa cuisine. Se laissant guider par les produits et jouant avec les saisons, découvrez une cuisine véritable et légère.

Sous la houlette du talentueux Chef, toute une belle équipe travaille pour que vous puissiez vous régaler en toute simplicité!

À LA CARTE

EXCLUSIVEMENT LE SOIR, WEEKEND & JOURS
FÉRIÉS

ENTRÉES

Saumon Gravelax, Pousses insolites	15€
Crème de Petits Pois, Lait de Coco, Oxalis	16€
Foie Gras de Canard, Mangue et Noix de Cajou	18€
La Caille, Craquant Chutney Poire	19€
Gambas, Pointes d'Asperges Vertes, Jus de Têtes	23€

PLATS

Dos de Cabillaud, Viennoise de Citron, Coquillages	30€
Bar de Pêche, Asperges et Fèves	36€
Filet de Veau Vapeur, Carottes Jaunes, Lait d'Amandes	35€
Filet de Bœuf Simmental, Pommes savonnettes	36€
Suprême de Volaille Fermière, Mousseline aux Herbes Potagères	30€
Risotto, Asperges Blanches, Brousse de Brebis	29€

FROMAGES

Sainte Maure de Touraine, Poire tapée au Chinon	12€
---	-----

DESSERTS

Sablé Breton, Déclinaison d'Agrumes et Premières Fraises	13€
Verrine aux Fruits du Moment, Brioche cuite Façon « Crème Brûlée »	13€
Macaron Chocolat Guanaja, Ananas, Yuzu	13€
Tarte Crunchy, Cacahuètes, Ganache Caramel	13€

Viande d'origine UE - Certaines de nos préparations peuvent contenir des éléments allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. **Prix net en euros TTC** selon les disponibilités régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002.

CARTE DES VINS

VIN BLANC

	75cl	50cl	12cl
VALLEE DE LA LOIRE			
Cape Mentelle « Sauvignon Blanc », Australie 2017 <i>Vin frais, minéral aux arômes d'agrumes.</i>	50€	35€	10€
Pouilly Fumé , Domaine Paul Corneau 2017 <i>Vif, délivrant des arômes de pierre à fusil avec un bel équilibre.</i>	55€	40€	10€
Sancerre , "Les Belles Vignes" 2017 <i>Léger, élégant, sec et nerveux.</i>	62€	-	-
ALSACE			
Gewurztraminer " Les éléments " , Domaine Bott-Geyl Bio 2015 <i>Extravagance des arômes de pétales de rose, de litchi et épice, au bouquet d'une grande intensité.</i>	44€	-	-
CÔTES DE PROVENCE			
Château la Martinette « Clos Blanc » , Côtes de Provence 2015 <i>Vin fruité qui conserve sa fraîcheur.</i>	50€	35€	10€
JURA & BOURGOGNE			
Chardonnay L'Etoile , Jura 2015 <i>Fruité aux légères notes de noix et de noisette.</i>	50€	35€	9€
Macon-Buisières , Domaine Thierry Drouhin « Le Vieux Puits » 2017 <i>Vin frais dévoilant des arômes de fruits murs et de fleurs blanches.</i>	47€	-	-
Chassagne-Montrachet , Vincent Bachelet 2017 <i>Une robe bien marquée. Aromes d'aubépine, d'acacia et de chevreuille.</i>	105€	-	-
Bourgogne « Chardonnay » , Vincent Bachelet 2016 <i>Un vin propre, chic et équilibré avec une empreinte solaire.</i>	58€	-	-
Puligny-Montrachet , Vincent Bachelet 2017 <i>Premier cru aux saveurs de miel et de noisettes.</i>	115€	-	-
VINS DU SUD DE LA FRANCE			
Tarani IGP Comté Tolosan 2017 <i>Sec avec des notes fruitées de fruits à chair blanche..</i>	27€	20€	7€
Côtes de Gascogne moelleux "La Galope" , IGP Gros Manseng 2017 <i>Belle robe jaune brillant avec un nez subtil et intense sur des notes de fruits exotiques.</i>	30€	23€	7€
Côtes du Roussillon "Coume Marie" , Preceptorie de Centernach 2015 <i>Un vin précis et frais, légèrement acidulé.</i>	46€	-	-
Croix des Bouquets , Graves 2017 <i>Vin dévoilant des arômes de fruits murs et de fleurs blanches.</i>	38€	28€	8€
Condrieu , Lieux-Dits Jeanraude 2015 <i>Un vin d'une grande expression minérale, épicée et florale.</i>	95€	-	-
Châteauneuf du Pape , « Le Traversier » 2016 <i>Un vin propre, chic et équilibré avec une empreinte solaire.</i>	80€	-	-

ROSÉ

Rollier de la Martinette , AOP Côte de Provence 2018 <i>Rosé gourmand et frais parfait pour débiter son repas</i>	35€	27€	7€
Magnum Château La Martinette , AOP Côtes de Provence 2017 <i>Notes finement épicées de poivre et muscade</i>	67€	-	-
Château de la Martinette , « Reflet d'Argent », AOP Côte de Provence 2015 <i>Belle complexité où s'harmonise des caractères fumés, de fruits d'agrumes et à noyaux.</i>	55€	-	-

CARTE DES VINS

VIN ROUGE

	75cl	50cl	12cl
VALLEE DE LA LOIRE			
Pinot Noir, Domaine Biet Jean-Marc 2018 <i>Léger, fruité et équilibré.</i>	27€	20€	7€
Menetou Salon "La Badine", J. Mellot 2017 <i>Belle rondeur et jolie attaque en bouche.</i>	42€	35€	9€
Chinon « Clos du Saut au Loup », Eric Santier 2017 <i>Rouge limpide, boisé imposant, tannique.</i>	39€	-	-
BOURGOGNE			
Gevrey Chambertin, Château de Premeaux 2016 <i>Une remarquable subtilité, très élégant, mélange de fruits, de fleurs, le tout sur des notes de moka</i>	98€	-	-
Hautes Côtes de Beaune, Domaine Cordonnier 2017 <i>Jolie robe et bonne tenue en bouche avec des mets fins.</i>	45€	35€	10€
Nuits Saint Georges, Château de Premeaux 2015 <i>Beaux tanins soyeux ; vin à l'équilibre parfait, charpenté & rond</i>	81€	-	-
Santenay 1^{er} Crus, Clos des Mouches Vincent Bachelet 2014 <i>Son nez exalte des notes de fruits rouges, de réglisse et d'épices. Sa bouche, complexe et concentrée.</i>	90€	-	-
Bourgogne « Pinot Noir », Domaine Vincent Bachelet 2016 <i>Belle expression du pinot noir de bourgogne à la jolie robe et bonne tenue en bouche</i>	52€	-	-
BORDEAUX			
Montagne Saint Emilion, Château la Chapelle 2015 <i>Bouquet expressif marqué de fruits rouges murs.</i>	40€	-	-
Château L'escart, Bordeaux Supérieur 2016 Bio <i>Tannique, notes de fruits rouges.</i>	38€	25€	8€
Diane de Belgrave, AOC Haut-Médoc 2014 <i>Joli nez de fruits rouges, belle structure.</i>	58€	42€	9€
Echo de Lynch Bages, Pauillac 2012 <i>Second vin du Château Lynch Bages il exprime la complexité de l'assemblage de 4 cépages du bordelais</i>	140€	-	-
Château La Garde, Pessac Léognan 2011 <i>Nez complexe de fruits rouges à noir, associé à des notes fumées et moka.</i>	72€	-	-
Château Clarke, Listrac-Médoc 2009 <i>Superbe vin aux tannins élégants, fruit d'un assemblage Merlot Cabernet Sauvignon</i>	85€	-	-
Château Tour Massac, Margaux 2012 <i>Joli nez de fruits rouges, belle structure</i>	88€	-	-
Château Des Annereaux, Lalande de Pomerol 2011 Bio <i>Bouquet expressif marqué de fruits rouges murs.</i>	60€	42€	10€
Château Beau Site, Saint Estèphe 2011 <i>Nez plaisant sur des fruits rouges confiturés, note réglissée. La bouche est concentrée</i>	55€	-	-
VIN DU SUD DE LA FRANCE			
Pic Saint Loup, Château Lascaux 2017 <i>Un vin Frais, une harmonie parfaite. Toute en gourmandise,</i>	42€	36€	8€
Crozes-Hermitage, Domaine les Chenêts 2017 <i>Couleur rouge soutenue. Belle intensité aromatique marqué par le fruit rouge(framboise, cassis)..</i>	49€	-	-
Terraza de los Andes Argentine, Malbec 2016 <i>Rouge puissant et complexe au nez. Attaque franche avec des tannins très doux.</i>	52€	-	-
Saint-Joseph, L'Amphore d'Argent 2017 <i>Aromes de fruits nets et précis, tannin présent sans rusticité.</i>	58€	40€	10€
Chateauneuf-Du-Pape, « Le Traversier » 2014 <i>Tout en puissance, bien équilibré. Tannins ronds et boisé marqué..</i>	80€	-	-
La Martinette « Château », Côte de Provence 2016 <i>Le nez, expressif s'ouvre sur le réglisse et les fruits noirs. L'attaque en bouche est gourmande.</i>	41€	-	-

CHAMPAGNE

	75cl	12cl
LAURENT-PERRIER		
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	85€	16€
<i>Robe or pale, qui met en valeur des bulles fines et persistantes. Notes d'agrumes et fruits blancs.</i>		
Cuvée Rosé Laurent-Perrier	125€	22€
<i>Nez de fruits rouges et de bois fumé.</i>		
Grand Siècle par Laurent-Perrier	190€	-
<i>Racé et distingué. Nez frais de pomme et de fruits à noyaux. Recherche du millésime parfait.</i>		
BESSERAT DE BELLEFON		
Besserat de Bellefon Brut	85€	-
<i>Jaune clair et vif. Note florale, touche de pomme verte et de miel.</i>		
Besserat de Bellefon Rosé	110€	-
<i>Robe saumonée, léger, fruité et fin.</i>		
Besserat de Bellefon Blanc de Blancs	120€	-
<i>Net, fin, ample et vif.</i>		
AUTRES CHAMPAGNES		
Billecart Salmon Rosé	135€	-
<i>Note de groseilles, de framboises, de baies rouges et des saveurs toastées.</i>		
Piper Heidsieck Essentiel Brut	85€	-
<i>Extra Brut, captivant et affirmé</i>		
Piper Heidsieck Vintage 2008	120€	-
<i>Un vin de Plaisir et de grande Gastronomie</i>		
Louis Roderer Blanc de Blanc Vintage 2011	120€	-
<i>Eblouissant de fraîcheur et de minéralité ce champagne enchantera votre repas</i>		
CHAMPAGNE GRAND CRU		
Cristal Roderer 2008	300€	-
<i>Soutenue par une belle tension, la bouche est pure, pleine, et s'étire de longues secondes avec en point de mire une touche saline.</i>		
Rare Millésimé 2002	250€	-
<i>Rare Millésime 2002 est la Cuvée de Prestige de la Maison PIPER-HEIDSIECK</i>		
CHAMPAGNE THIENOT		
Thiénot Brut	85€	-
<i>Robe or pale, qui met en valeur des bulles fines et persistantes. Notes d'agrumes et fruits blancs.</i>		
Thiénot Rosé	100€	-
<i>Robe saumonée, léger, fruité et fin.</i>		
Thiénot Cuvée Garance Blanc de Noir	180€	-
<i>Un champagne qui se distingue par sa maturité, sa complexité. Vin mur, harmonieux et ciselé.</i>		
MOËT & CHANDON		
Moët Vintage 2012	90€	-
<i>Un champagne qui se distingue par sa maturité, sa complexité. Vin mur, harmonieux et ciselé.</i>		
Moët Rosé Vintage 2009	120€	-
<i>Un nez aux notes acidulées et fruitées. Saveur de fruits rouges et herbacées.</i>		
Dom Pérignon 2009	260€	-
<i>Dom Pérignon Vintage 2009 a su profiter d'un mois d'août parfait, avec un temps chaud et sec. En bouche, le vin se montre fruité, mur, charnu et d'une grande profondeur.</i>		

BOISSONS

EAU AQUACHIARA Gazeuse, Plate 75cl	3€
JUS ALAIN MILIAT Abricot, Fraise, Mangue, Poire, Pomme Cox 33cl	8€
JUS DE FRUITS FRAIS Orange, Pamplemousse 20cl	6€
FEVER TREE Ginger Ale, Ginger Beer, Lemonade, Soda, Tonic 20cl	6€ Mixer 3€
SODA Coca-Cola, Coca Cola Zéro 33cl	6€ Mixer 3€
SIROP COMFIER Grenadine, Menthe, Orgeat	6€
SIROP BOTTLE GREEN Elderflower, Ginger & Lemongrass, Lime, Pomegranate & Elderflower, Spiced Berry, Strawberry	6€
BIÈRE 1664 Pression 25cl	7€
Brooklyn Scorcher IPA 33cl	8€
Corona 33cl	8€
La Bête Blanche 33cl	8€
Triple Karmeliet 33cl	8€
La Parisienne Blonde 33cl	8€
Duvel 33cl	8€
CAFETERIE Expresso, Noisette	5€
Double Expresso, Crème, Cappuccino, Chocolat chaud	7€
THÉ PALAIS DES THÉS Big Ben, Sencha Ariake, Thé des Lords, Fleur de Geisha, Thé Vert à la Menthe, Thé du Hammam	7€
INFUSION Verveine, L'Herboriste N°95 Citronnelle, Gingembre	7€