

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€
Velouté de Potimarron, Cromesquis Cresson, Ricotta	16€
Foie Gras de Canard, Mangue et Noix de Cajou	18€
La Caille, Craquant Chutney Poire	19€
Noix de Saint Jacques, Etuvée de Poireaux	23€

PLATS

Dos de Maigre, Mousseline de Patate Douce, Grenade	30€
Turbot, Ecrasée de Topinambour, Trompette de la Mort	36€
Magret de Canard, Navet Caramélisé au Balsamique	30€
Filet de Bœuf Simmental, Pommes savonnettes	35€
Côte de Veau, Champignons du Moment, Sauce Crémé	36€
Risotto, Butternut, Châtaignes et Vieux Comté	29€

FROMAGES

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

DESSERTS

Croquant Chocolat Noir, Crémeux Poires, Fève de Tonka	13€
La Carotte, Agrumes et Pain d'Épices	13€
Tartelette, Crème de Marrons et Pomme Caramélisée	13€
Coque de Chocolat Blanc, Fruits Exotiques Marinés	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 régionales 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

50€ 35€ 10€

Vin frais, minéral aux arômes d'agrumes.

Pouilly Fumé, Domaine Paul Corneau 2017

55€ 40€ 10€

Vif, délivrant des arômes de pierre à fusil avec un bel équilibre.

Sancerre, "Les Belles Vignes" 2016

62€ - -

Léger, élégant, sec et nerveux.

ALSACE

Gewurztraminer "Tradition", Domaine Barmes Buecher 2013

44€ - -

Mordant et épicé, au bouquet d'une grande intensité.

CÔTES DE PROVENCE

Château la Martinette « Clos Blanc », Côtes de Provence 2015

50€ 35€ 10€

Vin fruité qui conserve sa fraîcheur.

JURA & BOURGOGNE

Chardonnay L'Etoile, Jura 2017

50€ 35€ 9€

Fruité aux légères notes de noix et de noisette.

Macon-Buissières, Domaine Thierry Drouhin « Le Vieux Puits » 2017

47€ 32€ 8€

Vin frais dévoilant des arômes de fruits murs et de fleurs blanches.

Chassagne-Montrachet, Vincent Bachelet 2017

105€ - -

Une robe bien marquée. Aromes d'aubépine, d'acacia et de chevreuille.

Bourgogne « Chardonnay », Vincent Bachelet 2016

58€ - -

Un vin propre, chic et équilibré avec une empreinte solaire.

Puligny-Montrachet, Vincent Bachelet 2015

115€ - -

Premier cru aux saveurs de miel et de noisettes.

VINS DU SUD DE LA FRANCE

Tarani IGP Comté Tolosan 2017

27€ 20€ 7€

Sec avec des notes fruitées de fruits à chair blanche..

Côtes de Gascogne moelleux "La Galope", IGP Gros Manseng 2016

30€ 23€ 7€

Belle robe jaune brillant avec un nez subtil et intense sur des notes de fruits exotiques.

Côtes du Roussillon "Coume Marie", Preceptorie de Centernach 2015

46€ - -

Un vin précis et frais, légèrement acidulé.

Croix des Bouquets, Graves 2016

38€ 28€ 8€

Vin dévoilant des arômes de fruits murs et de fleurs blanches.

Condrieu, Pierre Gaillard 2015

95€ - -

Un vin d'une grande expression minérale, épicée et florale.

Châteauneuf du Pape, « Le Traversier » 2014

80€ - -

Un vin propre, chic et équilibré avec une empreinte solaire.

ROSÉ

Rollier de la Martinette, AOP Côte de Provence 2017

35€ 27€ 7€

Rosé gourmand et frais parfait pour débiter son repas

Magnum Château La Martinette, AOP Côtes de Provence 2017

67€ - -

Notes finement épicées de poivre et muscade

Château de la Martinette, Cuvée Aurore, AOP Côte de Provence 2015

55€

Belle complexité où s'harmonise des caractères fumés, de fruits d'agrumes et à noyaux.

CARTE DES VINS

VIN ROUGE

	75cl	50cl	12cl
VALLEE DE LA LOIRE			
Pinot Noir, Domaine Biet Jean-Marc 2017 <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 2016 <i>Rouge limpide, boisé imposant, tannique.</i>	39€	-	-
BOURGOGNE			
Gevrey Chambertin, Arnaud Pelletier 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 Vieilles Vignes, Vincent Bachelet 2017 <i>Jolie robe et bonne tenue en bouche avec des mets fins.</i>	45€	-	-
Nuits Saint Georges, Domaine François Legros 2015 <i>Franc, croquant de fruit. La longueur est belle et les tannins plutôt fondus.</i>	81€	-	-
Aloxe-Corton, Domaine Olivier Leflaive 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			
Château La Chapelle, Montagne Saint Emilion 2010 <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€
Pavillon de Léoville Poyferré, Saint Julien 2010 <i>Classé second cru, Intensité aromatique du fruit et qualité d'extraction des tannins.</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, Lustrac-Médoc 2007 <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 2006 <i>Nez plaisant sur des fruits rouges confiturés, note réglissée. La bouche est concentrée</i>	55€	-	-
VIN DU SUD DE LA FRANCE			
Domaine des Peyre, « Le Meridional » Luberon 2016 <i>Un vin doux naturel, une harmonie parfaite. Toute en gourmandise, avec une sucrosité légère.</i>	38€	28€	8€
Crozes-Hermitage, Domaine les Chenêts 2016 <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, Pierre Gaillard 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>	55€	42€	8€

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>		
BESSERTAT 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>		
BILLECART SALMON		
Billecart Salmon Rosé	135€	-
<i>Note de groseilles, de framboises, de baies rouges et des saveurs toastées.</i>		
CHAMPAGNE GRAND CRU		
Cristal Roderer 2008		
<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>	300€	-
Rare Millésimé 2002	250€	-
<i>Rare Millésime 2002 est la Cuvée de Prestige de la Maison PIPER-HEIDSIECK</i>		
CHAMPAGNE THIENOT		
Thiénot Brut		
<i>Robe or pale, qui met en valeur des bulles fines et persistantes. Notes d'agrumes et fruits blancs.</i>	85€	-
Thiénot Rosé		
<i>Robe saumonée, léger, fruité et fin.</i>	100€	-
Thiénot Cuvée Garance Blanc de Noir		
<i>Un champagne qui se distingue par sa maturité, sa complexité. Vin mur, harmonieux et ciselé.</i>	180€	-
MOËT & CHANDON		
Moët Vintage 2009		
<i>Un champagne qui se distingue par sa maturité, sa complexité. Vin mur, harmonieux et ciselé.</i>	90€	-
Moët Rosé Vintage 2009		
<i>Un nez aux notes acidulées et fruitées. Saveur de fruits rouges et herbacées.</i>	120€	-
Dom Pérignon 2009		
<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>	260€	-

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 Scorch IPA 33cl	8€
Corona 33cl	8€
La Bête Blanche 33cl	8€
Triple Karmeliet 33cl	8€
BAP BAP Parisienne « L'Original » 33cl	8€
Duvel 33cl	8€
BAP BAP Parisienne « Vertigo » IPA 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€