

GFH



Resorts & spa




Carte de Printemps

LA LORELEÏ






LES ENTRÉES / STARTER

- Asperges blanches, lard ibérique, émulsion d'une gribiche
White asparagus, cured iberian ham, gribiche emulsion 15€
- Tartare de boeuf charolais, coques et condiments
Charolais steak tartare, clams and condiments 14€
- Maquereaux, séchuan, déclinaison de choux fleurs
Mackerel, sechuan pepper and variations of cauliflower 13€
- Rémoulade de tourteau, caviar de hareng et radis croquants
Crab remoulade, herring caviar and crunchy radishes 16€
-  Taboulé de céréales, menthe, salade mêlée et tomates confites
Cereal and mint taboulet with mixed salad and confit tomatoes 12€





LES PLATS / MAIN COURSE

- Barbue, croûte de citron confit, panisse aux olives
Brill in a confit lemon crust served with an olive panisse 28€
- Lotte au lard, riz vénéré façon paëlla
Monkfish with ham, paëlla style venere rice 29€
- Daurade à l'oseille, céleri rôti, noisettes et noix de macadamia
Sea bream and sorrel, roast celery, hazelnuts and macadamias 23€
- Suprême de pintade, ail des ours, asperges vertes
Guinea fowl supreme, wild garlic and green asparagus 24€
- Persillé d'Angus, croquettes de pommes de terre et ris de veau
Marbled Angus steak, potato croquettes and veal sweetbreads 29€
- Selles d'agneau irlandais, petits pois, carottes et ail noir
Saddle of irish lamb, carrots, peas and black garlic 28€
-  Risotto d'épeautre et ses petits légumes
Spelt risotto with baby vegetables 16€



LES DESSERTS / DESSERT

- Vacherin façon mojito
Mojito style vacherin 10€
- Chocolat noir, noisettes du piémont et cacahuètes
Dark chocolate, Piedmont hazelnuts and peanuts 9€
- Pain de Gênes, orange sanguine lactée caramel
Genoa cake, blood orange and caramel 9€
- Rhubarbe verveine et premières fraises
Brittany verbena and new strawberries 10€
-  Assiette de fromages régionaux, fromagerie d'Isa
Regional cheese plate from the Isa Fromagerie 10€
-  Ananas rôti, bouillon citronnelle
Roasted pineapple and lemongrass broth 9€



MENU DE SAISON - 39€

- Tartare de boeuf charolais, coques et condiments
Charolais steak tartare, clams and condiments
- Ou** Maquereaux, séchuan, déclinaison de choux fleurs
Or Mackerel, sechuan pepper and variations of cauliflower
- Suprême de pintade, ail des ours, asperges vertes
Guinea fowl supreme, wild garlic and green asparagus
- Ou** Daurade à l'oseille, céleri rôti, noisettes et noix de macadamia
Or Sea bream and sorrel, roast celery, hazelnuts and macadamias

Chocolat noir, noisettes du piémont et cacahuètes
Dark chocolate, Piedmont hazelnuts and peanuts

Ou Rhubarbe verveine breton et premières fraises
Or Brittany verbena and new strawberries



MENU PLAISIR - 45€

- Rémoulade de tourteau, caviar de hareng et radis croquants
Crab remoulade, herring caviar and crunchy radishes
- Ou** Asperges blanches, lard colonata, émulsion d'une gribiche
Or White asparagus, cured iberian ham, gribiche emulsion
- Selles d'agneau irlandais, petits pois carottes et ail noir
Saddle of irish lamb, carrots, peas and black garlic
- Ou** Lotte au lard ibérique, riz vénéré façon paëlla
Or Monkfish with iberico ham, paëlla style venere rice
- Ou** Persillé d'Angus, croquettes de pommes de terre et ris de veau (sup 4€)
Or Marbled Angus steak, potato croquettes and veal sweetbreads
- Vacherin façon mojito
Mojito style vacherin
- Ou** Pain de Gênes, orange sanguine lactée caramel
Or Genoa cake, blood orange and caramel

Le Chef Thomas DELIGNE et son équipe travaillent au quotidien des produits frais et de saison. Il peut arriver que certains plats soient momentanément indisponibles. Merci de votre compréhension.
Our chef Thomas DELIGNE and his team work with fresh seasonal products which vary from day to day. Due to this there may be instances where you may find that some of our dishes are temporarily unavailable. Thank you for your understanding.

NOS MENUS



MENU VEGGIE / VEGAN MENU - 32€



Taboulé de céréales, menthe, salade mêlée et tomates confites
Cereal and mint taboulet with mixed salad and confit tomatoes

Risotto d'épeautre et ses petits légumes
Spelt risotto with baby vegetables

Ananas rôti, bouillon citronnelle
Roasted pineapple and lemongrass broth



MENU ENFANT / CHILD MENU - 15€

Aiguillettes de poulet croustillantes, steak haché frais ou jambon blanc
Chicken nuggets, beef patty or ham

Accompagnement au choix : frites maison, purée ou tagliatelles
With side of choice : chips, mashed potato or tagliatelle pasta

2 boules de glace (vanille, fraise ou chocolat)
2 scoops of ice cream (vanilla, strawberry or chocolate)

Tous nos tarifs sont indiqués en TTC, TVA 10% et service inclus. *All of our prices are all tax included at a rate of 10% with service included.*

