



KORU
HOTEL

Restaurant

ENTRÉES

Langoustine en tempura, noix de St-Jacques
marinée et fumée butternut tiède et pesto de céleri

Et/Ou

L'oeuf poché, lard fumé confit, champignons des bois
et espuma d'ail noir

Et/Ou

L'escalope de foie gras poêlée, textures de carottes
et betteraves et Cumberland au Yuzu

PRIX À LA CARTE

20€

15€

16€

PLATS

Joue de boeuf mijotée, queue croustillante, panais,
chicons caramélisés et pomme fondante

Et/Ou

Filet de pintade rôti, aligot au comté, espuma d'airelles
et crème pommes/calvados

Et/Ou

Dos de cabillaud, couteau, coques, poireaux
et espuma de salsifis

23€

24€

28€

DESSERTS

Textures chocolat/pralin, glace au lait d'amandes

Ou

Bananes flambées sur un pain d'épices, sorbet mandarine

Ou

Chariot de fromages affinés par Pascal Fauville
(+5€ de supplément à la place du dessert menu)

9€

9€

14€

MENUS BALADES GOURMANDES

Au choix dans la carte ci-dessus

Balade du Marché à 37€

Mise en Bouche - Entrée - Plat - Dessert

Balade Carrée des Saveurs à 49€

Mise en Bouche - 2 Entrées - Plat - Pré-dessert - Dessert