

Le Chef, Ludovic Bernier, le Chef pâtissier, Sébastien Lhors et leurs brigades vous font découvrir une carte gourmande et créative pour vous offrir des plats généreux faits maison.

Tout au long de l'année, nous accordons notre carte en fonction de la production de notre potager et des produits de saison. Nous privilégions les producteurs locaux pour limiter notre impact environnemental et mettre à l'honneur notre région.

Dans une ambiance feutrée au coin de la cheminée, le restaurant le Piaf est un lieu de rendez-vous dans un cadre chaleureux situé en pleine nature.

Nos horaires d'ouverture

Du lundi au vendredi de 12h à 14h et 19h à 22h.

Le samedi de 12h30 à 14h et de 19h à 22h.

Le dimanche de 19h à 22h.

Service continu: une partie de notre carte reste disponible de 12h à 22h.

Bar : de 12h à 00h.

Brunch : tous les dimanches de 12h30 à 15h.

Le menu « piaf »

Au déjeuner seulement

Disponible du lundi au samedi (hors room service et jours fériés)

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert 30€

Entrée + Plat + Dessert 37€

Oeuf parfait façon meurette, poitrine de porc fumée

Steak et purée de chou-fleur, brocolis sauvages et condiment chimichurri **Vegan**

Entrée du moment

~ ~

Linguine à la crème de Mont d'or & saucisse fumée **Option végétarien**

Banh mi brioché de boeuf mariné & riz croustillant

Plat du moment

~ ~

Poire pochée et en sorbet, crémeux à la noisette et biscuit

Millefeuille au chocolat

Dessert du moment

LE MENU ENFANT

Sirop, Jus de fruits ou Limonade

~ ~

Filet de dorade

----- **OU** -----

Haut de cuisse de volaille

Choix de garniture : pommes de terre confites, pâtes ou légumes de saison

~ ~



2 boules de glace & chantilly

----- **OU** -----

Fondant au chocolat

20 €

À PARTAGER

- Notre planche de charcuterie d'exception
(Jambon truffé, chorizo, épaule et saucisson ibérique)
 *Vacqueyras 2022 « La Sillote » Les Vins de Vienne (Rouge) 12€*
- Le Mont d'or rôti, churros salés et pommes de terre grenaille
 *Chablis 2023 « Saint Martin » Domaine Laroche (Blanc) 12€*

ENTRÉES

-  Consommé de volaille de Licques au lait de coco, matignon de foie gras et huile de curry rouge
 *Viognier 2023- Les Vins de Vienne (Blanc) 10€*
- Oeuf parfait façon meurette, poitrine de porc fumée
 *Vacqueyras 2022 « La Sillote » Les Vins de Vienne (Rouge) 12€*
-  Saumon gravlax au curry noir, gel de corossol et condiment de mangue
 *Chablis 2023 « Saint Martin » Domaine Laroche (Blanc) 12€*
-  Roulé de daïkon mariné, rillette de maquereau, crème de fromage frais à la bergamote et coulis vert
 *Pouilly Fumé 2017 « Grande Cuvée » Domaine Fournier (Blanc) 16€*
-  Steak et purée de chou-fleur, brocolis sauvages et condiment chimichurri *Vegan*
 *Hautes Côtes de Beaune 2022- Domaine Berger Rive (Rouge) 11€*
- Tartare de bœuf et crêpe japonaise façon okonomiyaki, vinaigrette à la bonite
 *Menetou-Salon 2022 « Côtes de Morogues » Domaine Fournier (Rouge) 11€*
- Entrée du moment 15

PLATS

- 35  Pavé de thon aux épices cajun, beurre rouge, déclinaison de champignons (+8€ dans le cadre de la demi-pension)
 *Châteauneuf-du-Pape 2023- l'Oratoire des Papes (Blanc) 19€*
- 35 Médaillon de volaille de Licques, gratin dauphinois & crème César, salade d'herbes
 *Pommard 2019 « en Brescul » Denis Carré (Rouge) 22€*
- 17  Linguine à la crème de Mont d'or & saucisse fumée *option végétarienne*
 *Mercurey 1er Cru 2023 « La Mission » Château de Chamirey (Blanc) 21€*
- 15 Pièce du boucher, pommes amandines et confit d'échalotes, jus de bœuf au vin rouge (+7€ dans le cadre de la demi-pension)
 *Châteauneuf-du-Pape 2022- l'Oratoire des Papes (Rouge) 19€*
- 18 Banh mi brioché de bœuf mariné & riz croustillant
 *AOC Pomerol 2018 Le Carillon de Rouget (Rouge) 21€*
- 18  Steak et purée de chou-fleur, brocolis sauvages et condiment chimichurri *vegan*
 *Hautes Côtes de Beaune 2022- Domaine Berger Rive (Rouge) 11€*
- 14 Pavé de maigre, crème de coquillages, légumes façon "marinière"
 *Hautes-Côtes-de-Nuits 2022- Domaine des Perdrix (Blanc) 17€*
- 28
- 22
- 32
- 24
- 19
- 29
- 26 Le plat du moment

FROMAGES

🔄 Sélection de fromages par nos producteurs locaux

DESSERTS

Signature 🔄 Tartelette de fleur de vanille, cœur de riz au lait et caramel

🍷 Poire pochée et en sorbet, crémeux à la noisette et biscuit

🔄 Millefeuille au chocolat

🔄 Noix de coco en trompe l'oeil, chocolat croquant, biscuit coco et coulis fruits exotiques

Tiramisu du Domaine

Café ou thé gourmand

Dessert du moment

Nos glaces & sorbets viennent de notre artisan glacier local **Mum's**
4€ par boule - Chantilly à la demande Glaces : Vanille – Chocolat – Caramel – Baileys (contient de l'alcool)
Sorbets : Noix de coco – Mangue – Poire – Citron



Proposition Bien-Être



Proposition Végétarienne



Plats servis de 12h à 22h



Notre suggestion de vin au verre

Prix valables du 28 février 2025 au 31 décembre 2025.

Du pain sans gluten est à votre disposition.

Prix nets TTC en euros, toutes taxes comprises.

Origine des viandes : France, Ecosse, Espagne. Poissons : France, Norvège, Ecosse, Grèce, Sri Lanka.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.

LES COCKTAILS CREATIONS

16

Signature

ALL - 20cl 18

Etonnant - Frais - Ambitieux

Gin Melifera Corsica, Miel des Vanneaux, Limoncello, Fruit de la Passion, Jus de Citron, Sirop de Verveine du jardin

Cocktail devenu incontournable de par son succès au fil du temps. Cette création met en valeur notre miel et la verveine de notre potager; un équilibre parfait entre la puissance d'un Gin Corse aux senteurs du maquis et la douceur des fruits.

15

14

15



Negroni vielli en fût au domaine – 12cl 19

Boisé – Fumé – Rond

Gin monkey 47, Cynar, Vermouth del professore Rosso

16

15

15

14

Negroni Spritz vielli en fût au domaine – 25cl 18

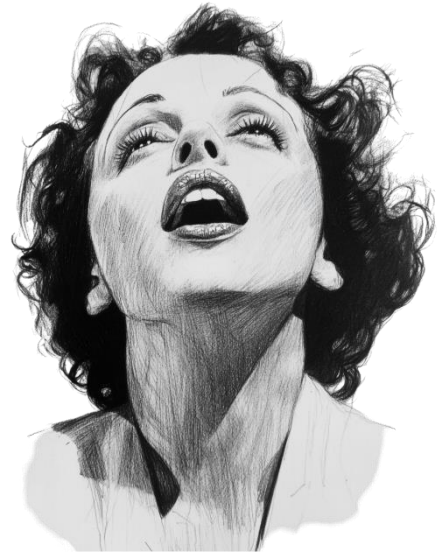
Boisé – Fumé – Fruité

Gin monkey 47, Cynar, Vermouth del professore rosso, citron jaune, Sirop de grenade maison, Prosecco

Nos cocktails créations, imaginés avec soin par nos barmans, sont sublimés par un vieillissement en fût de chêne au domaine, révélant des arômes délicats de bois, de vanille, de boîte à cigare et d'épices. Les fûts, témoins d'un savoir-faire d'exception, sont conçus par un artisan, six fois Meilleur Ouvrier de France, garantissant une qualité exceptionnelle et une tradition préservée en Charente-Maritime.

Le sur-mesure

à partir de 18



Le Piaf

Pétillant, Floral, Doux – 15cl

Sirap de Champagne, Rosé infusé à la rose, Verjus,
Spray essence de rose, sirap de rose

17

« Si vous aviez un conseil à donner à une femme, quel serait-il ?
Aimer. - À un enfant ? - Aimer. - À une adolescente ? - Aimer. »

Edith Piaf



Hit the road jack

Torréfié, Frais, Innovent – 25cl

Bourbon, Amaretto, Lait d'amande, Citron, Sirop de vanille, cannelle

17

« Vis chaque jour comme si c'était le dernier, car un jour tu auras raison »

Ray Charles

Old Gainsbarre

Etonnant, Equilibré, Ambitieux – 15cl

Whisky, Shrub abricot-thym, Bitter

19

« Je connais mes limites. C'est pourquoi je vais au-delà. »

Serge Gainsbourg



Three Little Birds

Fruité, Original, Enivrant – 15cl

Rhum jamaïcain, Liqueur de vanille, Amaro di angustura, Jus de citron vert,
Gelée aloe vera, Zeste d'orange

17

« Chaque homme doit décider s'il marchera dans la lumière de la créativité
altruïste ou dans l'obscurité de la destruction égoïste »

Bob Marley





Smooth and dirty Part. 1

Dépaysant, Fruité, Exotique – 25cl

Havana 3 ans, Havana 7 ans, Jus d'ananas, Jus de mangue, Sirop d'orgeat, Sirop de passion, liqueur angustura

« J'adore créer de la magie, faire quelque chose d'étrange, d'inattendu, qui impressionne les gens... »

Mickael Jackson

17



Yoko ono

Acidulé, Pétillant, Floral – 15cl

Saké, Italicus, Jus de yuzu, Sirop de jasmin, Poivre, Perrier

« Un rêve que vous rêvez seul n'est qu'un rêve. Un rêve que vous rêvez à deux est la réalité. »

John Lennon

18

Heartbreak

Séduisant, Frais, Acidulé – 15cl

Cordial mandarine menthe, Fruit de la passion frais, Mandarine impérial, Jus de citron, Vodka

« Nous mourrons tous. Le but n'est pas de vivre éternellement. Le but est de créer quelque chose qui restera. »

Whitney Houston

17



Epice et colibri

Fumé, Acidulé, Equilibré – 15cl

Tequila, Mezcal, Sirop de poivre, Cordial pamplemousse, Amaretto, Noilly prat, Jus de citron, Solution saline

« Tombez amoureux de vous-même, de la vie et ensuite de qui vous voulez. »

Frida Kahlo

18



LES RECETTES BIEN ÊTRE & SANS ALCOOL

Mocktails

Couleur café - 20cl 13

Ristretto, Sirop d'orgeat, Lait de soja, Purée de bergamote

Red Hot - 20cl 13

Thé noir, Sirop de mangue épicé, Purée de bergamote, concombre

Smooth and dirty part. 2 - 20cl 13

Jus d'ananas, Jus de Mangue, Sirop d'orgeat, Sirop de passion

Sentimental mood - 15cl 13

Purée de myrtille, Jus de pomme, Cordial de kiwi, Jus de citron jaune

Le sur-mesure

à partir de 13
