

Le Chef Ludovic Bernier, le Chef pâtissier Sébastien Lhors et leur brigade 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 des produits de saison. Le potager du domaine permet de proposer régulièrement des créations avec la production du jardin. 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 Piaf est un lieu de rendez-vous dans un cadre idyllique en pleine nature.

Nos horaires d'ouverture

Restaurant : Du lundi au samedi 12h-14h & 19h-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 12h à 15h

Le Menu « Piaf »

Disponible au déjeuner du lundi au samedi (hors room service)

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert 29€

Entrée + Plat + Dessert 35€

Oeuf mollet, crème gourmande de cochon grillé, siphon de Porto blanc

Saumon gravlax au Tandoori, sauce au yaourt indien

Entrée du moment

~ ~

Magret de canard, duo de patate douce et jus de canard

Risotto de pâtes à la truffe, champignons sautés

Le plat du moment

~ ~

Tiramisu des Vanneaux

Finger noisette, fine feuille de chocolat, confit de citron

Dessert du moment

À PARTAGER (ou pas)

All Assortiment de Terrines & Charcuteries locales 24

Planche hivernale 19

Camembert rôti, Mini fondue savoyarde, pommes grenailles, pain à l'ail

ENTRÉES

All Oeuf mollet, crème gourmande de cochon grillé, siphon de Porto blanc 15

All Saumon gravlax au Tandoori, sauce au yaourt indien 16



Foie gras poêlé, crème brûlée au butternut (+ 5€ dans le cadre de la demi-pension) 21



Soupe d'artichaut à la truffe, parmesan 15
Ce plat est possible en végan



Raviole de champignons, tofu, bouillon miso 16

All Gambas au saté, poireau brûlé, mayonnaise au wasabi 17

Entrée du moment 15

PLATS



Pavé de Maigne laqué à la clémentine, topinambour, noisette

26

Saint-Jacques et gambas, déclinaison de carotte au gingembre
(+ 7€ dans le cadre de la demi-pension)

32

Magret de canard, duo de patate douce et jus de canard

26

All Croc' des Vanneaux, volaille aux saveurs thaï, pomme de terre Darphin curry cheese 23

Signature

Filet de boeuf, purée de pommes de terre à la truffe, jus de boeuf
(+ 10€ dans le cadre de la demi-pension)

38



Risotto de pâtes à la truffe, champignons sautés

24



Jardin d'hiver
Ce plat est végétan

19



All Le plat du moment

26

FROMAGE

All Fromages de petits producteurs locaux, soigneusement sélectionnés 14

DESSERTS

Profiterole, glace Baileys, chocolat chaud 15

Tiramisu des Vanneaux 14

All Café ou thé gourmand 14

All Finger noisette, fine feuille de chocolat, confit de citron 12



La sphère au parfum des îles 14

Fleur vanille, caramel, éclats de cacahuète 13

All Dessert du moment 14

All Nos glaces & sorbets viennent de notre artisan glacier local **Mum's**
4€ par boule - Chantilly à la demande

Glaces : Vanille - Chocolat – Baileys (contient de l'alcool)

Sorbet : Citron vert & jaune – Noix de coco – Mangue



Proposition Bien-Être



Proposition Végétarienne



All Plats servis de 12h à 22h

Prix valable du 12 janvier 2024 au 31 décembre 2024

Du pain sans gluten est à votre disposition

Prix nets TTC en euros, toutes taxes comprises

Origine des viandes : France, U.E. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil

LE MENU ENFANT

Sirop, Jus de fruit ou Limonade

~ ~

Filet de Saumon

----- Ou -----

Suprême de volaille

Choix de garnitures : Pommes de terre confites, Pâtes ou légumes de saison

~ ~

2 boules de glace & Chantilly

----- Ou -----

Fondant au chocolat

20 euros

LES RECETTES BIEN ÊTRE & SANS ALCOOL Mocktails

Tropical Punch - 30cl

12

Fruit de la Passion, Jus de Pomme, Jus d'Orange, Jus de Mangue, Grenadine

La Rolls touch' - 25cl

12

Jus de Pomme, Sirop d'Orgeat et de Vanille, Blanc d'Oeuf, Jus de Citron Vert

Gummis Berries - 30cl

12

Purée de Fraise et Framboise, Jus de Fraise Jus d'Ananas, Jus de Citron Vert

La Vie en Rose - 30cl

12

Jus d'Orange, Jus de Citron Vert, Sirop de Rose, Perrier

LES COCKTAILS CREATIONS

Signature

ALL - 20cl 17

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. Une création qui met en valeur notre miel, sublimée par la verveine de notre potager. Un équilibre parfait entre la puissance d'un Gin Corse au senteur du maquis et la douceur des fruits.

Take Care – 25cl

Fruité - Envoutant – Légèrement épicé

*Havana 3 et 7 ans, Jus d'Ananas, Jus de Mangue, Jus de Citron Vert
Sirop de Passion, Sirop d'Orgeat, Une touche de Tabasco*

17



Cosmomo – 20cl

Doux - Surprenant - Frais

*Gin infusé au thé earl grey, Italicus, Raisin, Jus de Citron Vert,
Sirop de Sucre de Canne, Jus de Cranberry, Bitter Vanille*

18

Abricô'Thym - 20cl

Acidulé - Surprenant - Herbacé

Bourbon Rye, Liqueur D'Apry, Citron Vert, Shrub Abricot et Thym, Jus D'Abricot, Blanc D'Oeuf

17

Mezcaleria – 15cl

Fumé - Audacieux - Délicieux

Mezcal, Liqueur de Prunelle, Purée de Mangue, Jus de Pomme, Jus de Citron Vert, Tonka

17

Gaby, le Magnifique – 30cl

Agrume - Pétillant - Addictif

Vodka, Campari, Marmelade d'Orange, Jus de Citron Vert, Prosecco

16

Ricky Bond – 20cl

Herbacé - Montagneux - Exaltant

Chartreuse Verte, Pisco, Sirop de Sucre de Canne, Jus de Citron Vert, Oeuf, Thym, Poivre

17

Parfait amour – 20cl

Doux – Acidulé – Frais

Vodka, Chambord, Citron, Sirop De Sucre, Bénédictine, Bitter Lavande

17

Cocktails Classiques

Amaretto Sour, Mojito, Caipirinha, Bloody Mary, Mai Tai, Pina Colada, Old Fashioned, Negroni...

16

Le sur-mesure

à partir de 17



Inspired by Her