



KORU  
HOTEL

# Restaurant

## ENTRÉES

Magret de Canard fumé et foie gras, lentilles vertes  
en vinaigrette et chou rave

*Et/Ou*

Raviole de crevettes sauvages, noix de St Jacques poêlées  
et infusion gingembre/kaffir

*Et/Ou*

Feuilleté de ris de veau et champignons des bois,  
jus corsé au porto

## PRIX À LA CARTE

16€

18€

20€

## PLATS

Lotte rôtie au beurre, risotto aux algues,  
crème cresson /wasabi

*Et/Ou*

Gigot d'agneau poêlé, choux, légumes croquants,  
pomme dauphineet béarnaise en siphon au thym

*Et/Ou*

Mignon de Porc, lard confit et son jus émulsionné,  
rutabaga, panais et persil tubéreux

30€

26€

23€

## DESSERTS

Banane/citron et glace yaourt

*Ou*

Notre version du tiramisu

*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