



RESTAURANT L'INFINI

LUNDI - SAMEDI
12:00 - 14:00 | 19:00 - 22:30

DIMANCHE
19:00 - 22:30



ZENITUDE

• RELAIS & SPA •

LES ENTRÉES

starters / snack

TERRINE DE FOIES DE VOLAILLES AUX OLIVES ET ROMARIN, PETIT MÉLANGE DE MESCLUN, ET COMPOTÉE D'ÉCHALOTES12,00€
Terrine of chicken liver olives and rosemary small mix of salad and compote of shallots



VELOUTÉ DE PANAIS ET SAINT JACQUES PARFUMÉ À L'HUILE DE TRUFFES14,00€
Velouté of parsnips and scallops flavored with olive oil



POÊLÉE DE CHAMPIGNONS MINIATURES SAUCE MEURETTE, ET PETIT ŒUF MOLLET FINEMENT PANÉ12,00€
Pan-fried small mushrooms with meurette sauce and finely breaded soft-boiled egg



SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARD ET MIKADO DE SAUMON À L'ANETH, « COMME UNE CAESAR REVISITÉ »14,00€
Salad of spinach thumbs and salmon mikado with dill



MINI TOURTE AUX POIRES ET REBLOCHON, POUPEON DE MÂCHE AUX NOISETTES ET VINAIGRETTE D'AGRUMES12,00€
Small pear and reblochon cheese pie with hazelnut salad and citrus vinaigrette



LES PLATS

main courses

ENTRECÔTE DE BŒUF SAUCE BÉARNAISE OU POIVRES VERTS, SALADE ET FRITES
MAISON AU PAPRIKA FUMÉ PETIT OS À MOELLE28,00€

Rib eye beef steak bearnaise or green pepper sauce of choice homemade french fries smoked paprika with small bone marrow and salad



BURGER BOEUF CHAROLAIS AU FOURME D'AMBERT OU CRISPY CHICKEN BURGER
CHEDDAR, SAUCE DU CHEF, FRITES ET SALADE.....20,00€

Beef burger fourme d'ambert french cheese or crispy chicken burger cheddar cheese chef sauce homemade french fries and salad



RISOTTO AUX GAMBAS, CRÈME DE PÉQUILLOS.....24,00€

Risotto with prawns cream of pequillos



SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU MIEL ET THYM CITRON, PURÉE DE PATATE DOUCE
BLANCHE 25,00€

Lamb shank confit with honey and lemon thyme mashed white sweet potato



DAHL DE LENTILLES CORAIL AU CURRY, CHUTNEY D'OIGNONS ET RAISINS BLONDS
RIZ BASMATI 17,00€

Dahl of corail lentils with curry onion and grape chutney, basmati rice



LES DESSERTS

deserts

CRÈME BRÛLÉE À LA CRÈME DE MARRON9,00€

Creme brulee with chestnut cream



ASSIETTE DE FROMAGES SELON L'ARRIVAGE NOIX ET PETITE SALADE11,00€

Cheese plate according to the arrival walnut and small salad



TARTE FINE AUX POMMES, GLACE AU ROMARIN9,00€

Thin apple pie with rosemary ice cream



TARTE AUX CAROTTES ET SAUCE SUZETTE9,00€

Carrot Cake Suzette sauce



CAFÉ / DÉCA GOURMAND9,50€

Gourmet coffee : three small deserts with coffee



GRANDES BOISSONS GOURMAND.....11,50€

Gourmet large drink : three small deserts with large hot drink of your choice



POIRE « BELLE HÉLÈNE » SAUCE CHOCOLAT CHAUD.....9,00€

Belle Helene pear with hot chocolate sauce



MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE9,00€

Chocolate cake melting heart with vanilla ice cream



COUPE DE GLACES ET SORBET3,6,9€

SUPPLÉMENT CHANTILLY1,50€

Ice cream's : one portion two portions three portions (ask our flavour)

Extra chantilly



MENU ENFANT

children's menu

10€

LES PLATS | Dishes

FILET DE COLIN D'ALASKA PANÉ.....
Breaded hake fillet

CRUNCHY DE POULET
Crunchy chicken

STEAK HACHÉ.....
Chopped steak

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :
TAGLIATELLE OU PURÉE DE POMMES DE TERRE OU HARICOTS VERTS OU FRITES
With you selection : tagliatelle or mashed potatoes or green beans or French fries

LES DESSERTS | Deserts

1 BOULE DE GLACE
(VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT, BARBE À PAPA, CITRON, MELON)
1 scoope of ice cream (vanilla, strawberry, chooclat, candy, lemon, melon)

SALADE DE FRUITS, COULIS DE FRUITS ROUGES
Fruit salad and red fruit coulis

CRÊPE AU NUTELLA ET CHANTILLY
Crepe with chocolate and whipped cream

LISTE DES ALLERGÈNES

allergy list



Arachide
Peanuts



Sulfite, Anhydre sulfureux
Sulphites, Sulphur dioxide



Fruit à coques
Nuts



Célieri
Celery



Mollusque
Molluscs



Soja
Soybeans



Lupin
Lupin



Oeuf
Eggs



Blé, gluten, protéine de blé,
orge, avoine, seigle
Cereals containing gluten, wheat,
rye, barley, oats



Sésame
Sesame seeds



Lait
Milk



Crustacé
Crustaceans



Moutarde
Mustard



Poisson
Fish