

Le 205

Bienvenue à la Brasserie, Le 205

Au cœur du domaine, la gastronomie est à l'honneur avec notre Chef, Antoine Hoang.

Les maîtres mots sont :
Produits bruts, développement durable et consommation locale.

Dans une véritable recherche d'authenticité et celle d'offrir une cuisine d'exception, le Chef prône une cuisine saine, inscrite dans le terroir qu'il a choisi ; dans un esprit de partage et de transmission de son savoir-faire.

*" C'est en cuisine que l'émotion commence
et c'est à table qu'elle est partagée."*

Antoine Hoang



Et son équipe :
Mélissa, Timothé, Emma F,
Emma C, Sandra, Mickaël,
Clarisse, Axelle, Zoé, Nathalie,
Maxime, Dominique, Alexia et
Elodie



Le 205

Au choix dans notre carte :
Choose from our menu :

Entrée + plat + dessert
Starter + main course + dessert

34€

Entrée + plat
Starter + main course

ou

Plat + dessert
Main course + dessert

27€

Le 205

ENTREES

10 €



Déclinaison de poireau et cumin des prés
Leek declinaison and caraway spice

Notre pâté croûte d'hiver, jeune mesclun + 3 €
Home winter meat pie, salad

Tatin d'endives, chèvre miel et chorizo
Endive tatin, honeyed goat cheese and chorizo

Pomme de terre pressée, mousse d'olives et anchois
Potatoes, olive mousse and anchovies

Le 205

PLATS

20 €

Carré d'agneau en croûte d'herbes, topinambours et jus corsé
Rack of lamb in herb crust and Jerusalem artichoke

Brochet dans l'esprit d'une quenelle croustillante et légumes du moment
Pike quenelle and vegetables



Délice de falafel et carottes en texture
Falafel and carrot texture delight

Mignon de cochon, patate douce et crozet de nos montagnes
Pork, sweet potato and crozet

Le 205

DESSERTS

10 €

Assiette de fromages, sélection de Romain Guibert (M.O.F 2022)
Cheese plate

Poire feuilletée, safran et caramelia
Puff pear, saffron and caramelia

Chocolat et cacahuète avec une touche de verveine citronnée
Chocolate and peanuts with a touch of verbena

Viennois perdu, confiture de lait et glace amande grillée
Viennois perdu, milk jam and almond ice cream



Le 205

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans (kid's menu)

12 €

Viande ou poisson avec purée du moment et légumes de saison
Meat or fish with purée of the moment and seasonal vegetables

Dessert au chocolat ou dessert fruits de saison
Chocolate dessert or seasonal fruit dessert