

Les Entrées

**Les Crevettes à la Plancha, Marinées au Fish Massala,
Avocat, Concombre et Quinoa au Lait d'Épices et Coriandre**
Grilled Prawns, Marinated with Fish Masala, Avocado,
Cucumber and Quinoa Prepared with a Spicy Milk and Coriander
36€

**Le Foie Gras Tradition de chez Raymond d'Artigues,
Chutney de Mangue et Papaye au Gingembre**
Traditional Duck Foie Gras by Raymond d'Artigues,
Mango Chutney and Papaya Flavored with Ginger
36€

Le Saumon Fumé « Maison » au Bois de Hêtre, Blini et Crème Aigrelette à la Ciboulette
Homemade Smoked Salmon Served with a Blini and Sour Cream with Chives
37€

La Belle Tomate au Crabe et Avocat, sauce Cocktail à l'Estragon
Tomato Filled with crab and avocado, Tarragon Cocktail sauce
36€

L'œuf Poché Bragance, Tomate Frite, Sauce Béarnaise et Jus de Rôti
Poached Egg in "Bragance" way, Fried Tomato, Béarnaise Sauce and Meat Jus
32€

L'Océan

La Sole Cuite à la Poêle, Beurre Meunière, Pommes Vapeur
Whole Local Sole Cooked in « Meuniere » way, Served with Steamed Potatoes
51€

L'Aiguillette de Saint-Pierre, Compotée de Légumes au Basilic, Sauce Vierge
John Dory Aiguillette, Vegetable Compote with Basil, Olive Sauce
36€

Le Filet de Bar à la Plancha, Fenouil Confit et Caviar d'Aubergines, Sauce au Vinaigre de Vin Vieux
Grilled Seabass Fillet, Confit Fennel and Eggplant Caviar, Wine Vinegar Sauce
30€

La Terre

Les Mignonettes de Filet de Veau à la Tomate et Origan, Bayaldi de Légumes

Veal Fillet “Mignonettes” with Tomato and Oregano, Vegetables “Bayaldi”

38€

Le Bitoke de Canard au Foie Gras Poêlé,

Jus de Carotte à l’Orange et Porto, Pommes Gaufrettes et Shiitake

« Bitoke » of Duck with « Foie Gras »,

Carrots Jus Flavored with Orange and Porto, Potatoes and Mushrooms

40€

L’Epaule d’Agneau Confite en Pastilla, Côte à la Plancha, Légumes d’été, Jus au « Raz el Hanout du Roy »

Confit Lamb Shoulder served in “Pastilla”, Grilled Chop, Seasonal Vegetables, “Raz el Hanout “Jus

36€

La Poularde de Chez « Pierre Duplantier », Girolles et Mousseline de Pomme de Terre

The “Poularde” of Pierre Duplantier, Chanterelles and Mousseline de Pomme de Terre

38€

Nos Fromages au Fil des Saisons

Seasonal Cheeses

23€

Les Desserts

Le Cocktail de Fruits Rouges, Jus de Fraises, Eclats de Meringues et Crème Épaisse

Berries Cocktail, Strawberry Juice, Meringue and Double Cream

17€

La Crème Brûlée à la Catalane

Egg Dessert Flavored with Vanilla, Browned in the Oven

17€

La Crème Prise à la Verveine et Citron Vert, Pêche Fraîche et Pochée

Lemon Cream Flavored with Verbena, Fresh and Poached Peach

17€

Le Vacherin tout Chocolat et Noix de Coco

Chocolate Vacherin and Coconut

17€

Les Glaces et Sorbets au Choix :

Vanille, Chocolat, Café, Citron, Exotique, Fromage Blanc, Fruits Rouges

Ice Cream and Sherbet (3 scoops):

Vanilla, Chocolate, Coffee, Lemon, Exotic, Cottage Cheese, Berries

17€

Notre Chef Jean-Marie Gautier, Un des Meilleurs Ouvriers de France

Tous nos plats demandent 35 minutes de cuisson

Viande Bovine d’origine « France » et « Union Européenne »

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations

D’approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.

La liste des allergènes à déclaration obligatoire est disponible sur demande auprès de notre Maître d’Hôtel.