

Les Entrées

**La Salade et Légumes de Saison à la Tapenade Verte,
Herbes du Jardin Bio de chez Bastelica**

The Seasonal Vegetables Salad, Flavored with Green Tapenade,
Organic Herbs from « Bastelica » Garden

26€

**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 », Blini et Crème Aigrelette
Homemade Smoked Salmon Served with a Blini and Sour Cream

37€

La Brouillade d'œufs aux Asperges et Truffe, Brioche Melba

Scrambled Eggs with Asparagus and Truffle, Melba Toast

38€

L'Océan

La Sole Cuite à la Poêle, Beurre Meunière, Pommes Vapeur

Whole Local Sole Cooked in « Meuniere » way, Served with Steamed Potatoes

51€

Le Filet de Saint-Pierre, Compotée de Légumes au Basilic, Sauce Vierge

John Dory Fillet, Vegetable Compote with Basil, Olive Sauce

36€

Le Filet de Merluchon et Moules « Koskera », Petits Pois et Asperges, Beurre à l'Ail des Ours

Hake Filet with Mussels cooked in « Koskera » Way, Peas and Asparagus, Garlic Butter

30€

La Terre

Les Mignonettes de Filet de Veau à la Crème de Morilles, Tagliatelles

Veal Fillet “Mignonettes” with Morels Cream, Tagliatelle

38€

Le Tournedos de Bœuf cuit au Sautoir, Sauce Périgueux, Pomme de Terre Mousseline au Parfum de Truffe

Beef Tournedos, “Périgueux Sauce”, Potato in Mousseline Way Flavored with Truffle

52€

La Poularde de Chez Pierre Duplantier au Foie Gras, Asperges Vertes et Pomme Anna

The “Poularde” of Pierre Duplantier with Foie Gras, Green Asparagus and Anna Potato

41€

Le Gigot d’Agneau de Lait des Pyrénées à la Rôtissoire et son Jus,

Gratin de Pommes de Terre, Epinards et Champignons (pour 2 personnes)

Roasted Leg of Suckling Lamb from “Pyrénées”, Potatoes Gratin, Spinach and Mushrooms

(for 2 persons)

72€

Nos Fromages au Fil des Saisons

Seasonal Cheeses

23€

Les Desserts

La Coupe de Fruits Frais et Quelques Meringues

Fresh Fruits with Meringue

17€

La Crème Brûlée à la Catalane

Egg Dessert Flavored with Vanilla, Browned in the Oven

17€

La Panna Cotta Prise au Citron, Marinade de Fruits Rouges

Lemon Panna Cotta, Red Fruits Cocktail

17€

Le Gâteau Chocolat Cerise

Chocolate and Cherry Cake

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.