

## 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 « Meunière » 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, Sauce Périgueux, Pommes Gaufrettes et Shiitake**

« Bitoke » of Duck with « Foie Gras »,

Sauce, Potatoes and Mushrooms

**48€**

### **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€**

### **Le Dessert du Berger, Mamia, Pomme, Noix, Miel et Biscuit**

Mamie served with apples, Nuts, Honey and Biscuit

**17€**

### **La Tarte Fine aux Pommes**

Apple Pie

**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.