

DINER

Pour Commencer :

Euros

Le Homard, Légumes Verts et écume de Mayonnaise au Fenouil	55.00
Lobster, Green Vegetables and Mayonnaise Foam flavored with Fennels	
La Crème de Tomates du Sud-Ouest, Mozzarella « Burrata » et Pistou	25.00
Local Tomato Cream, Burrata Mozzarella and Pesto	
Le Tataki de Thon au Sésame, Patate Douce et Sauce Thai	28.00
Tuna Tataki with Sesame, Sweet Potatoes and Thai Sauce	
Les Crevettes à la Plancha Marinées, Avocat et Saveurs Exotiques, Sauce Malibu	36.00
Marinated Grilled Shrimps, Avocado, Exotic Flavor and “Malibu” Sauce	
La Rosace de Melon et son Jambon de Chez Pierre Oteiza	22.00
Melon with Local Ham	

Pour Suivre :

La Pêche du Jour, Légumes Estivaux, sauce au Vinaigre Vieux	36.00
Catch of the Day served with Summer Vegetables and Old Vinegar Sauce	
La Queue de Langouste, Courgette, Ananas et Artichaut, Beurre à l’Estragon	42.00
Grilled Lobster Tail, Zucchini, Pineapple and Artichokes, Tarragon Butter	
Le Poulpe Grillé, Risotto au Chorizo et Jus à l’Ail Noir	28.00
Grilled Octopus, Risotto with Chorizo and Black Garlic Jus	
La Poêlée de Chipirons en Persillade, Pomme de terre Grenaille	33.00
Grilled Baby Squids served in “Persillade” with Potatoes	
La Pastilla de Homard, Gros Légumes à l’Huile d’Olive, Sauce Barbecue	45.00
Lobster “Pastilla”, Vegetables with Olive Oil, BBQ Sauce	
La Côte de Bœuf, Pommes de terre Coin de Rue, Sauce Choron (Pour 2 Personnes)	95.00
Big Rib-Eye Steak served with Rustic Potatoes, “Choron” Sauce (For 2 Persons)	
Le Tartare de Bœuf « Tradition » ou Plancha, Pommes Allumettes	38.00
Traditional Beef Tartar or Grilled Beef Tartar served with French Fries	

Pour Terminer :

L’Assiette de Fromages des Pyrénées	17.00
The Plate of « Pyrénées » Cheeses	
Le Cocktail de Fruits Rouges, Jus de Fraises, Eclats de Meringues et Crème Épaisse	17.00
Berries Cocktail, Strawberry Juice, Meringue and Double Cream	
La Tarte au Chocolat	17.00
Chocolate Pie	
La Salade de Fruits Frais à la Verveine	17.00
Fruits Salad flavored with Verbena	
La Tarte Feuilletée aux Pêches, Pistaches Cristallisées	17.00
Peach Puff Pastry Tart with Crystallized Pistachios	
Le Cheesecake aux Fruits de la Passion et Mangue	17.00
Mango and Passion Fruit Cheesecake	
Les Sorbets du Moment	17.00
Seasonal Sherbets	

Carte Elaborée par notre Chef Yoann Fournier,
Sous la Supervision de Jean-Marie Gautier

Viande Bovine d’origine « France »

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 nos Maîtres d’Hôtel.

Prix nets en Euros, toutes taxes et service compris