

Les Entrées

*Les Salades et Légumes de Saison,
Herbes du Jardin « Bastélica » au Parfum de Truffe
Seasonal Salads and Vegetables, Herbs from “Bastelica” Garden flavored with Truffle*
32€

*Les Crevettes Marinées au Fish Massala, Cuites à la Plancha,
Compotée de Betterave Rouge et Mangue à la Cardamome
Grilled Prawns Marinated with Fish Masala, Beetroot Compote and Mango flavored with Cardamom*
36€

*Le Foie Gras Tradition de chez « Raymond d'Artigues »,
Chutney de Pruneaux et Abricots Moelleux aux Oignons Doux et Gingembre
Traditional Duck Foie Gras by Raymond d'Artigues,
Prune and Soft Apricot Chutney with Sweet Onions and Ginger*
36€

*Le Carpaccio de Saint-Jacques à la Mangue et au Citron Vert
Scallops Carpaccio with Mango and Lime*
36€

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

*L'œuf Poché Vigneronne, Mâche, Lardons et Champignons, Toast de Brioche Melba
Poached Egg in “Vigneronne” way, served with Salad, Bacon, Mushrooms and Toast*
32€

*La Très Fine Crème « Eugénie » aux Crustacés, Dariole Coraillée à l'Estragon
Fine Cream Soup “Eugenie” with Shellfish, “Dariole Coraillée” flavored with Tarragon*
32€

L'Océan

*La Sole Cuite à la Poêle, Beurre Meunière, Epinards et Champignons au Persil
Whole Local Sole Cooked in « Meuniere » way, Spinach and Mushrooms flavored with Parsley*
51€

*Les Noix de Coquilles Saint Jacques Poêlées, Mousseline de Patate Douce à la Vanille,
Sauce au Noilly Prat au Parfum de Truffe
Pan-Fried Scallops, Turnip Rooted Chervil Muslin, Sauce Noilly Pratt flavored with Truffle*
49€

*Le Filet de Merlu au Jambon Cru, Haricots Maïs du Béarn et Bulots en Persillade,
Jus à la Ciboulette Chinoise
Hake Filet with Raw Ham, Beans and Sea Snails flavored with Parsley, Chinese Chives Sauce*
30€

*L'Aiguillette de Saint Pierre, Endives Meunières à la Mandarine
The Slice of John Dory Fish, Chicory “Meunières” Flavored with Mandarin*
35€

*La Fricassée de Homard au Parfum de Curry à l'Ancienne,
Purée de Potimarron et Champignons
Lobster Fricassee flavored with Curry, Mashed Pumpkin and Mushrooms*
52€

La Terre

*Le Tournedos de Bœuf Cuit au Sautoir, Sauce Périgueux,
Pomme de Terre Mousseline au Parfum de Truffe
Sautéed Beef Slices, « Périgueux » Sauce, Potatoes Muslin flavored with Truffle
52€*

*Les Escalopes de Foie Gras Poêlées, Coing et Poire,
Jus de Carotte à l'Orange et Porto, Pommes Gaufrettes
Pan Fried Escalopes of Foie Gras, Quince and Pear,
Carrots Jus Flavored with Orange and Porto, Potatoes
40€*

*Le Filet de Veau Cuit au Sautoir, Chou Romanesco à la Noisette
Veal Fillet, Romanesco Cabbage with Hazelnuts
50€*

*La Poularde de Chez « Pierre Duplantier » au Foie Gras, Endives Meunières, Pomme Anna
The "Poularde" of Pierre Duplantier, Chicory « Meunière » and « Anna » Potato
41€*

*La Poitrine de Pigeon, Rôtie à la Broche,
Tartine et Béatilles, Champignons du Moment, Sauce Salmis
Roasted Pigeon Breast, Toast, Béatilles and Wild Mushrooms, Salmis Sauce
49€*

*Nos Fromages des Pyrénées
Cheeses from Les Pyrénées
19€*

Notre Chef Pâtissier Sylvain Gautier vous propose

Les Desserts

*La Crème Brûlée à la Vanille et Fève de Tonka
Egg Dessert Flavored with Vanilla and Tonka Bean
17€*

*Le Soufflé au Chocolat, Vanille Glacée et Noisettes Croustillantes
Chocolate Soufflé, Vanilla Ice-Cream and Crispy Hazelnuts
17€*

*Le Mille-feuille d'Arlettes, Caramel Fondant au Beurre Salé, Crème Glacée au Caramel d'Orange
« Arlettes Mille-feuille », Soft Caramel and Orange Caramel Ice Cream
17€*

*La Brioches Perdue, Poire Poêlée et Fraîche, Crème Glacée à la Vanille
French Toast of Brioches, Sautéed and Fresh Pear, Vanilla Ice Cream
17€*

*Le Duo de Marron et Mandarine
Chestnut and Mandarin Dessert
17€*

*Les Glaces au Choix: Vanille, Chocolat, Café
Les Sorbets au Choix: Mandarine, Fruits Rouges, Citron Vert, Exotique
Ice-Cream: Vanilla, Chocolate, Coffee
Sorbets: Mandarin, Berries, Lime, Exotic
17€*

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