

Les Entrées

La Salade Façon “César” au Poulet

Caesar salad with Chicken

32€

**Les Crevettes au Bois de Citronnelle, Marinées au Fish Massala,
Avocat, Concombre et Quinoa au Lait d’Épices et Coriandre**
Grilled Prawns with Lemongrass, Marinated with Fish Massala, Avocado,
Cucumber and Quinoa Prepared with a Spicy Milk and Coriander

36€

**Le Foie Gras Tradition de chez Raymond d’Artigues,
Chutney de Pêche Blanche au Gingembre, Pain de Campagne Grillé**

Traditional Duck Foie Gras by Raymond d’Artigues,
Peach Chutney Flavored with Ginger, Toast

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€

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, Epinards et Champignons Grillés

Whole Local Sole Cooked in « Meuniere » way, Served with Spinach and Grilled Mushrooms

51€

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

Hake Filet with Shells and « Koskera » Mussels, Peas and Asparaguses, Garlic Butter

30€

Le Saint Pierre Rôti, Carottes aux Epices et Amandes, Mousseline d’Artichaut

The John Dory Fish, Spicy Carrots and Almonds, Artichokes Purée

35€

La Terre

Le Faux Filet « Grand Cru » cuit à la Plancha, Sauce Béarnaise, Grosses Frites au Persil et Légumes

Grilled “Grand Cru” Beef Sirloin, Large Fries, Béarnaise Sauce, Parsley and Vegetables

45€

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, Légumes d’été, Jus au « Raz el Hanout du Roy »

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

36€

La Poularde de Chez « Pierre Duplantier » en Deux Cuissons, Girolles et Mousserons

The “Poularde” of Pierre Duplantier cooked in two ways, Chanterelles and small Wild Mushrooms

38€

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 Riz au Lait Vanillé et sa Bavaroise aux Fruits Frais et Sauce Exotique

Rice Pudding with Vanilla and Fresh Fruits “Bavaroise”, Exotic Sauce

17€

Le Vacherin tout Chocolat et Noix de Coco

Chocolate Vacherin and Coconut

17€

Les Glaces et Sorbets au Choix :

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

Ice Cream and Sherbet (3 scoops):

Vanilla, Chocolate, Coffee and Kalamansi Lemon, Exotic, Cottage Cheese, Red Fruits

17€