

Les Entrées

*Les Salades de Saison aux Légumes d'Automne,
Herbes du Jardin « Bastélica » au Parfum de Truffe*
Seasonal Salads with Autumn 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 Pâté en Croûte de Canard Mi- Sauvage, Condiments de Légumes et Fruits de Saison
Pâté en Croute of Half-Wild Duck, Condiments of Seasonal Vegetables and Fruits
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 Cerfeuil Tubéreux,
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€

Le Saint Pierre Rôti, Carottes aux Epices et Amandes, Mousseline d'Artichauts
The John Dory Fish, Spicy Carrots and Almonds, Artichoke Muslin
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€*

*Le Bitoké de Canard au Foie Gras Poêlé,
Jus de Carotte à l'Orange et Porto, Pommes Gaufrettes et Shiitakés
« Bitoké » of Duck with « Foie Gras »,
Carrots Jus Flavored with Orange and Porto, Potatoes and Shiitake Mushrooms
40€*

*Les Noisettes de Chevreuil Grand Veneur,
Pain d'Épices, Confit de Cerises et Céleri, Suprêmes d'Orange
Venison, Grand Veneur Sauce, Gingerbread, Cherry Confit and Celeriac, Orange Supreme
50€*

*La Poularde de Chez « Pierre Duplantier » au Foie Gras, Trompettes des Bois, Girolles et Endive Meunière
The "Poularde" of Pierre Duplantier, Chanterelles and Chicory « Meunière »
38€*

*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 Tiramisu au Café et Baileys
Coffee and Baileys Tiramisu
17€*

*La Crème Prise à la Cardamome, Fruits Exotiques
Cream Flavored with Cardamom, Exotic Fruits
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
Sorbet : Mandarin, Berries, Lime, Exotic
17€*

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

