

## CARTE

### *Entrées / Starters*

Consommé de langoustines et foie gras chaud à l'huile de noisette 25 €  
Consommé of langoustines and warm Foie Gras in hazelnut oil

Foie gras confit au jambon Ibérico, confit de pruneaux et croquant de maïs 23 €  
Terrine of duck Foie Gras with Iberico ham, quince puree and crunchy corn

Lisette rôtie, hollandaise de pommes rattes, tuile sarrasin et salicorne 21 €  
Roasted mackerel, rattan potatoes hollandaise, buckwheat biscuit and sea asparagus

\* Soupe froide de courgette, fromage frais fumé au foin et huile de curry 16 €  
Cold zucchini soup, fresh smoked hay cheese and curry oil

\* Nems de gambas au curry et coriandre, vinaigrette pamplemousse passion 16 €  
Curry and Coriander Gambas Nems with Passion Grapefruit Dressing

### *Plats / Main courses*

Turbot rôti au bouillon épicé, tajine de légumes au citron et pesto de coriandre 31 €  
Roasted Turbot with Spicy Broth, Lemon Vegetable Tagine and Cilantro Pesto

Filet de bœuf sauce vigneronne, pomme de terre confite et croustille de foie gras 33 €  
Fillet of beef with vineyard sauce, confit potato and crispy Foie Gras

\* Pintade au lard, purée de carottes, pleurotes persillées, sauce au parmesan 24 €  
Guinea fowl with bacon, mashed carrots, parsley oyster mushrooms, parmesan sauce

\* Saumon contisé à la tomate et moutarde, fondue de poireaux, émulsion safranée 24 €  
Stuff salmon with tomato and mustard, leek fondue, saffron sauce

\* Menu du Jour 52 €  
(Demi-pension)

Les animaux d'origine bovine sont nés et élevés en France. Ris de veau provenance UE.

*The animals of bovine origin were born and raised in France and brought down in France Sweetbread from UE.*

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document situé à la réception.  
*To know allergens voluntarily incorporated into our dishes please consult the document situated in the reception*

## CARTE

### *Fromages / cheese*

Plateau de fromages affinés (*supplément*) 2 morceaux 8 € / 4 morceaux 12 €

### *Desserts*

Sphère au chocolat blanc, ananas et basilic 18 €  
White chocolate sphere, pineapple and basil

Parfait glacé Caramélia aux noix de macadamia sur son palet au Gianduja 18 €  
Iced-cold Parfait Caramelia with Macadamia walnut on his Gianduja chocolate Palet

Dacquoise amande aux framboises et son sorbet 18 €  
Almond Dacquoise with raspberries and sorbet

\* Biscuit coulant au chocolat, nougatine au grué de cacao et glace à la fève tonka 14 €  
Runny chocolate biscuit, cocoa Cracker Nougatine and Tonka bean ice cream

\* Finger à la fraise, fruits rouges et sorbet 14 €  
Strawberry cake, red fruit and sorbet

\* Menu du Jour 52 €  
(Demi-pension)

#### Menu du petit Gastronom

Pour les enfants de moins de -12ans – For children under 12 years old  
Viande, volaille ou poisson avec garniture, dessert et une boisson 24 €  
Meat, chicken or fish with vegetables or pasta, desert and one drink