

Menu du Midi

2 plats : **32.20 €** - 3 plats: **37.90 €**

Velouté de Bintjes 7-1-5-4

Conciglionis Farcis (Ricotta, Harengs Fumés, Effluve de Truffes)

Velvety potato soup, Stuffed Conciglionis (Ricotta, Smoked Herring, fragrance of Truffle)

OU

Œufs Mollet Bio, Frit en Croute de Parmesan 7-1-4-6

Déclinaison et Texture Autour du Chou

Fried Organic Soft-Boiled Eggs with Parmesan Crust, Variation Around Cabbage

OU

Saint Jacques Erquy en Coque (Suppl 11.00 €) 8

Bouillon de Légumes et Moelle, Caviar

Saint Jacques Erquy in Shell, Vegetable and bone marrow Broth, Caviar

Médailon de Dos de Cabillaud 3 5 7

Sauce Vierge aux Noisettes, Purée de Topinambour au café

Cod file, Virgin sauce with hazelnuts, Mashed Jerusalem artichoke with coffee

OU

Pluma Ibérique Basse T° 11-1-7

Polenta Croustillante et Sucrine Snacké, Jus Court Moutarde

Iberian Pluma Low T°, Crispy Polenta and Snacked Lettuce, Mustard juice

OU

Pavé de Bœuf Snacké (Suppl 9.00 €) 7

Poireaux Basse Température, Foie Gras aux Fruits Secs, Sauce Truffe Amaretto

Low Temperature Leeks, Foie Gras with Dried Fruits, Amaretto Truffle Sauce

Revisite d'une Tartelette Citron Yuzu 1-3-4-5-7

Lemon Yuzu Tartlet

OU

Millefeuille de Gaufres Poire-Chocolat 1-4-7

Pear-chocolate waffles in millefeuille

OU

Damier Crème Café, Chocolat Tonka Valhrona (Suppl 4.00 €) 1-3-4-7

Glace Truffe

Boeuf Français

Menu Résident

Réservé à la clientèle de l'hôtel

2 plats : **32.20 €** - 3 plats: **37.90 €**

Oeufs Mollet Bio, Frit en Croute de Parmesan 7-1-4-6

Déclinaison et Texture Autour du Chou

Fried Organic Soft-Boiled Eggs with Parmesan Crust, Variation Around Cabbage

Médailon de Dos de Cabillaud 3 5 7

Sauce Vierge aux Noisettes, Purée de Topinambour au café

Cod fille, Virgin sauce with hazelnuts, Mashed Jerusalem artichoke with coffee

Revisite d'une Tartelette Citron Yuzu 1-3-4-5-7

Lemon Yuzu Tartlet

Menu Dégustation

88.00 €

Mise en bouche

Une entrée au choix dans la carte

A starter of your choice A la carte

Filets de Rougets à l'Unilatéral 9-7-5

Confit et Crème de Fenouil, Tartare d'Huitres et Mangue

Cod fille, Virgin sauce with hazelnuts, Mashed Jerusalem artichoke with coffee

Pavé de Bœuf Snacké, 1 2 3

Poireaux Basse Température, Foie Gras aux Fruits Secs, Sauce Truffe Amaretto

Low Temperature Leeks, Foie Gras with Dried Fruits, Amaretto Truffle Sauce

Fromage au choix dans la carte

Cheese

Un dessert au choix dans la carte

A dessert of your choice A la carte

Boeuf et Veau Français

Menu Tradition

58.50 €

Mise en bouche

Comme un Lièvre à la Royale ^{4 1}

Pain d'Epices, Groseille et Mâche de Région

Hare terrine à la Royale, Gingerbread, Gooseberry and Regional Lamb's Lettuce

OU

Saint Jacques Erquy en Coque ⁸

Bouillon de Légumes et Moelle, Caviar

Saint Jacques Erquy in Shell, Vegetable and bone marrow Broth, Caviar

OU

Foie Gras Fumé (suppl 11 €) ^{3 12 14}

Emietté de Nougatine Sésame

Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.

Filets de Rougets à l'Unilatéral ⁹⁻⁷⁻⁵

Confit et Crème de Fenouil, Tartare d'Huitres et Mangue

Cod fille, Virgin sauce with hazelnuts, Mashed Jerusalem artichoke with coffee

OU

Pavé de Bœuf Snacké, ^{1 2 3}

Poireaux Basse Température, Foie Gras aux Fruits Secs, Sauce Truffe Amaretto

Low Temperature Leeks, Foie Gras with Dried Fruits, Amaretto Truffle Sauce

Revisite d'une Tartelette Citron Yuzu ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁷

Lemon Yuzu Tartlet

OU

Millefeuille de Gaufres Poire-Chocolat ¹⁻⁴⁻⁷

Pear-chocolate waffles in millefeuille

OU

Damier Crème Café, Chocolat Tonka Valrhona (Suppl 4.00 €) ¹⁻³⁻⁴⁻⁷

Glace Truffe

*Almond lace biscuits, coffee cream, Truffle ice-cream,
mascarpone Chocolate Tonka Valrhona*

Les Entrées

Foie Gras Fumé, Emietté de Nougatine Sésame ^{3 12 14} Granité Jurançon <i>Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.</i>	35.00 €
Comme un Lièvre à la Royale ^{4 1} Pain d'Epices, Groseille et Mâche de Région <i>Hare terrine à la Royale, Gingerbread, Gooseberry and Regional Lamb's Lettuce</i>	25.00 €
Œufs Mollet Bio Frit en Croute de Parmesan ⁷⁻¹⁻⁴⁻⁶ Déclinaison et Texture Autour du Chou <i>Fried Organic Soft-Boiled Eggs with Parmesan Crust, Variation Around Cabbage</i>	22,00 €
Saint Jacques Erquy en Coque ⁸ Bouillon de Légumes et Moelle, Caviar <i>Saint Jacques Erquy in Shell, Vegetable and bone marrow Broth, Caviar</i>	27.00 €
Velouté de Bintjes ⁷⁻¹⁻⁵⁻⁴ Conciglionis Farcis (Ricotta, Harengs Fumés, Effluve de Truffes) <i>Velvety potato soup, Stuffed Conciglionis (Ricotta, Smoked Herring, fragrance of Truffle</i>	25.00 €

Les Plats

Médailon de Dos de Cabillaud ^{3 5 7} Sauce Vierge aux Noisettes, Purée de Topinambour au café <i>Cod fille, Virgin sauce with hazelnuts, Mashed Jerusalem artichoke with coffee</i>	32.00 €
Filets de Rougets à l'Unilatéral ⁹⁻⁷⁻⁵ Confit et Crème de Fenouil, Tartare d'Huitres et Mangue <i>Cod fille, Virgin sauce with hazelnuts, Mashed Jerusalem artichoke with coffee</i>	35.00 €
Pluma Ibérique Basse T° ¹¹⁻¹⁻⁷ Polenta Croustillante et Sucrine Snacké, Jus Court Moutarde <i>Iberian Pluma Low T°, Crispy Polenta and Snacked Lettuce, Mustard juice</i>	32.00 €
Pavé de Bœuf Snacké, Poireaux Basse Température, ^{1 2 3} Foie Gras aux Fruits Secs, Sauce Truffe Amaretto <i>Low Temperature Leeks, Foie Gras with Dried Fruits, Amaretto Truffle Sauce</i>	39.00 €

Végétariens

Assiette de légumes du jour
Plate of vegetables

25.00 €

Les Fromages

Assiette de Fromages Affinés par la Fromagerie
« Millésime et Affinage » à Eybens

Plate of a selection of Cheeses from the "Millésime et Affinage" cheeseshop

13.00 €

Fromage Blanc à la Crème.
Cottage Cheese with Cream

6.00 €

Les Desserts

Revisite d'une Tartelette Citron Yuzu 1-3-4-5-7
Lemon Yuzu Tartlet

13.00 €

Millefeuille de Gaufres Poire-Chocolat 1-4-7
Pear-chocolate waffles in millefeuille

13.00 €

Damier Crème Café, Glace Truffe, 1-3-4-7
Chocolat Tonka Valrhona
*Almond lace biscuits, coffee cream, Truffle ice-cream,
mascarpone Chocolate Tonka Valrhona*

13.00 €

LISTE DES ALLERGENES

1. Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut...
2. Arachides
3. Fruits à coque : noix, amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, etc.
4. Œufs
5. Poissons
6. Soja
7. Lait – Crème
8. Crustacés
9. Mollusques
10. Céleri
11. Moutarde
12. Graines de sésame
13. Lupin
14. Dioxyde de soufre (SO₂) et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre