

Pour Commencer...

Planche de Charcuterie 2/4 Pers. – <i>Charcuterie Board 2/4 Pers.</i>	18€/28€
Crudités en Salade – <i>Mixed Salad with Greens</i>	10,00€
Poisson Mariné à la Tahitienne <i>« Tahitian » Style Marinated Fish in Lime Juice with Greens</i>	20,00€
Cassiolette d'Escargots aux Pleurotes et Beurre à l'Ail <i>Snails Casserole with Garlic Butter and Oyster Mushrooms</i>	17,00€
Velouté de Courge "Butternut" <i>Cream Soup of Butternut Squash</i>	15,00€
Soupe de Poissons, Rouille et Croûtons <i>Mediterranean Fish Soup</i>	16,00€
Crème de Champignons au Foie Gras <i>Mushroom Cream Soup with Foie gras</i>	20,00€
Brochette de Crevtes sur son Lit de Chorizo Rôti <i>Prawn Skewer on a Bed of Roasted Chorizo</i>	20,00€

Pour Suivre...

• Poissons

Filet de Turbot en Croûte de Lard, Sauce à l'Aneth <i>Fillet of Turbot with a Bacon Crust, Dill Based Dressing</i>	28,00€
Filets de Rouget à la Tapenade <i>Red-Mullet Fillets with Olive "Tapenade"</i>	22,00€
Filet de Dorade à la Bisque de Homard et Chorizo <i>Roasted Fillet of Seabream, Lobster Bisque and Chorizo</i>	25,00€

TVA et service compris

La Carte

• Viandes

Pavé de Rumsteak, Sauce Voronoff 17,00€

Rump Steak with a Voronoff Dressing

Civet de Chevreuil à l'Ancienne, Façon Grand Veneur 28,00€

Old Style Deer Stew and a "Grand Veneur" Dressing

Éventail de Magret de canard aux Giroles (en supplément aux menus) 28,00€

Roasted Duck Breast with Chanterelle Mushrooms (extra to the menus)

Filet de Bœuf aux Morilles de Gourdon – Fillet of Beef & Local Morels 35,00€

Lasagne de Légumes à la Provençale 13,00€

Mediterranean Vegetable Tian

Assortiment de Fromages – Plate of Assorted Cheese with Green Salad 7,00€

Le Menu Enfant – Children's Menu

Les Plats – Dishes :

12€

Médailillon de Filet de Bœuf

Medallion of Fillet of Beef

Blanc de Poulet

Chicken Breast

Pavé de Saumon

Salmon

Les Accompagnements – Garnishes:

Frites, Riz ou Légumes

French Fries, Rice, Assorted Vegetables

Dessert :

Glaces ou Sorbets (2 Boules)

Choice of Ice Cream or Sorbets (2 Scoops)

TVA et service compris

Bon Appétit !

Le Menu Gourmet

Le Poisson Mariné à la Tahitienne

Tahitian Style Marinated Fish in Lime Juice and Greens

La Brochette de Crevettes sur son Lit de Chorizo Rôti

Prawn Skewer on a bed of Roasted Chorizo

La Crème de Champignon au Foie Gras

Mushroom Cream Soup with Foie Gras

•

Le Sorbet Citron Limoncello

Lemon Sherbert with Limoncello

•

Le Filet de Turbot en Croûte de Lard et sa Sauce à l'Aneth

Fillet of Turbot with a Bacon Crust and a Dill based Dressing

Le Civet de Chevreuil à l'Ancienne, Façon Grand Veneur

Old Style Deer Stew and a "Grand Veneur" Dressing

Le Filet de Beuf aux Morilles de Gourdon

Fillet of Beef and Local Morels

•

L'Assortiment de Fromages

Assorted Cheese

•

Les Desserts au Choix

Choice of Desserts

TVA et service compris

41,00€

Velouté de Courge “Butternut”

Cream Soup of Butternut Squash

Cassiolette d’Escargots aus Pleurotes et Beurre à l’Aïl

Snails Casserole with garlic Butter and Oyster Mushrooms

•

Les Filets de Rouget à la Tapenade

Red-Mullet Fillets with Olive “Tapenade”

Pavé de Rumsteak et sa Sauce Voronoff

Rump Steak with a Voronoff dressing

•

Le Cheesecake Vanille et son Coulis Exotique

Vanilla Cheesecake with an Exotic Coulis

La Crème Brûlée à la Vanille de Tahiti

Crème Brûlée with Tahitian Vanilla

TVA et service compris

26,00€

Les Desserts

Accompagnez votre Dessert d'un Vin Doux – *Dessert Wine*

Domaine Cauhapé – “Ballet d’Octobre”

(Vin de Prestige en Jurançon)

Le Verre (20 l) – *By the Glass (20 cl)* **12,00€**

La ½ Bouteille – *Half Bottle (37,5cl)* **21,50€**

La Bouteille – *Bottle (75cl)* **35,50€**

Boissons Chaudes

Expresso **2,00€**

Double Expresso, Café Allongé, Café au Lait, Café Crème **2,50€**

Capuccino **3,50€**

Thé ou infusion **3,00€**

Le Café Gourmand (Supp. Menu : 3,50€) **11,00€**

Assortment of Little Desserts served with a Coffee

Les Profiteroles au Chocolat – *Chocolate Profiteroles* **8,50€**

Le Nougat Glacé au Coulis de Framboise **7,50€**

Iced “Nougat” Served with a Raspberry Sauce

La tarte Citron Meringuée **6,00€**

Lemon Meringue Pie

Le Cheesecake Vanille, Coulis Exotique – *Vanilla Cheesecake* **9,00€**

Le Café ou Chocolat Liégeois **5,50€**

Vanilla Ice Cream, Expresso Coffee or Hot Chocolate & Cream

La Crème brûlée à la Vanille de Tahiti – *Tahitian Vanilla Crème Brûlée* **8,00€**

Les Sorbets (3 boules) – *Sorbets (3 Scoops)* **4,50€**

Citron, Cassis, Framboise, Mangue, Passion

Les Glaces (3 boules) – *Ice Cream (3 Scoops)* **4,50€**

Vanille, Café, Chocolat, Fraise

La Pêche Melba – *Vanilla Ice Cream, Peach, Redcurrant Jelly and Cream* **6,00€**

La Poire Belle Hélène – *Vanilla Ice Cream, Pear, Hot Chocolate Sauce and Cream* **6,00€**

La Mousse au Chocolat – *Chocolate Mousse* **5,50€**

TVA et service compris

Bon Dessert !