# Gourmet et gourmand
## *Gourmet and foodie*

du mardi au samedi (sauf samedi midi) de 12h-13h30 et 19h-21h30
*from Tuesday to Saturday (except Saturday lunchtime) from noon-1.30pm and 7pm-9.30pm*

FORMULES - SET MENU PRICES

Le midi uniquement - at lunchtime only

Entrées - Plat - Dessert 68.-
*Starter - Main Meal - Dessert*

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 56.-
*Starter - Main Meal or Main Meal - Dessert*

Eau plate ou pétillante et café ou thé inclus pour toute formule choisie
*Still or sparkling water and coffee or tea included with any set menu*

## ENTRÉES

**Boeuf** *Beef* 22.-
Palet de courge butternut confit au beurre noisette, bœuf fumé par nos soins, trompettes des Maures en persillade
*Butternut squash cake confit in brown butter, home-smoked beef, sautéed black trumpet mushrooms with parsley*

**Bar** *Sea bass* 24.-
Filet de bar en bouillon miso, ciboulette thaïe, carottes, coriandre et haricots mungo
Sea bass fillet in miso broth, Thai chives, carrot, coriander and mung beans

**Tourteau** *Brown crab* 28.-
Effiloché de tourteau et guacamole d'avocat, vinaigrette au safran et échalote confite
*Shredded brown crab and avocado guacamole, saffron vinaigrette and confit shallot*

**Truffe noire** *Black truffle* 28.-
Velouté parmentier à la truffe noire d'hiver, émulsion de poireaux
*Potato velouté with winter black truffle, leek emulsion*

**Foie gras** 28.-
Foie gras de canard du Sud-Ouest mi-cuit, compotée d'abricots au Porto, brioche toastée
*Semi-cooked duck foie gras from the South-West, apricot compote with Port, toasted brioche*

# PLATS

**Boeuf** *Beef* — 46.-

Joue de bœuf à la bourguignonne, gremolata, polenta crémeuse au parmesan et aubergines grillées
*Burgundy-style beef cheeks, gremolata, creamy Parmesan polenta and grilled aubergines*

**Canette** *Duck* — 46.-

Cassoulet de canette à ma façon, poireaux fondants et croustillant de lard de Pata Negra
*Duck cassoulet our own way, with melting leeks and crispy Pata Negra bacon*

**Chanterelles** — 48.-

Fregola sarda aux chanterelles d'automne comme un risotto, gel et émulsion d'agrumes, chips de focaccia
*Risotto-style Sardinian fregola with autumn chanterelles, citrus gel and emulsion, focaccia crisps*

**Saumon** *Salmon* — 48.-

Tataki de saumon, chimichurri au curry rouge, topinambours en plusieurs façons et frites de panisse
*Salmon tataki, red curry chimichurri, Jerusalem artichokes prepared in different ways and panisse fries*

**Cabillaud** *Cod* — 48.-

Dos de cabillaud en croûte de ricotta salata, betterave en déclinaison, beurre de tomates de juillet fermentées
*Cod loin in a ricotta salata crust, beetroot in various forms, fermented July tomato butter*

# DESSERTS

**Fromage** *Cheese* — 22.-

Sélection affinée de la Maison Bruand
*Matured selection from Maison Bruand*

**Finger** — 16.-

Finger à la vanille de Madagascar et praliné de noix de pécan
*Madagascar vanilla and pecan praline finger*

**Tarte tatin** — 16.-

Tarte tatin aux pommes caramélisées et glace vanille
*Caramelised apples and vanilla ice cream*

**Café gourmand** *Gourmet coffee* — 16.-

Végétarien, *vegetarian* · Arachide, *peanuts* · Lactose
Gluten · Fruit à coque, *nuts*

Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats,
veuillez-vous adresser à notre maître d'hôtel et n'hésitez pas à nous indiquer vos intolérances.

*For more information about allergens in our dishes,*
*please ask our head waiterand do not hesitate to tell us about your intolerances.*

## Provenances
*Origins*

| | |
|---|---|
| Foie gras | France |
| Boeuf<br>*Beef* | Suisse<br>*Switzerland* |
| Canette<br>*Duck* | France<br>*France* |
| Cabillaud<br>*Cod* | Atlantique Nord<br>*North Atlantic* |
| Bar<br>*Sea bass* | Méditerranée<br>*Mediterranean Sea* |
| Tourteau<br>*Brown crab* | Irlande<br>*Ireland* |
| Saumon<br>*Salmon* | Ecosse<br>*Scotland* |
| Pain<br>*Bread* | Suisse<br>*Switzerland* |

Afin de préserver toute leur qualité et leur fraîcheur, nous aimerions vous informer que tous nos produits sont rigoureusement sélectionnés directement auprès des producteurs et artisans. Nous sommes tributaires du marché et certains produits peuvent occasionnellement nous faire défaut, nous vous prions de nous en excuser

*In order to preserve all their quality and freshness, we would like to inform you that all our products are rigorously selected directly from the producers and craftsmen. We are dependent on the market and some products may occasionally be missing, please accept our apologies.*