

# La Carte

Chef Samuel Lanne

## LES ENTRÉES

- 🍃 Savarin de petits pois à la française, pesto et cristallines de pomme Granny Smith..... 19€
- Maki de magret de canard<sup>1</sup> fumé, foie gras et figues confites, gremolata roquette..... 23€
- Saint-Jacques rôties façon Rossini, crémeux pomme-céleri, tuile corail à l'encre de chine..... 23€
- Foie gras de canard<sup>1</sup> mi-cuit, cœur passion et chutney d'agrumes..... 24€

## LES PLATS

- 🍃 Mousseline de patates douces au lait de coco, légumes confits et timbale de chou farci..... 21€
- Pavé de truite des Pyrénées en deux cuissons parfumé à la badiane, florentine marinière..... 30€
- Porcelet<sup>2</sup> mariné à l'ail des ours, caramélisation au miel et thym, pommes grenailles en habit fumé et oignons grelots..... 34€
- Filet mignon de veau<sup>1</sup> pané aux noix, jus court infusé aux senteurs de truffes, polenta de pommes..... 35€
- Ballottine de bar de ligne, ragoût de fèves, girolles et menthe, cannelloni du potager..... 36€
- Filet de bœuf<sup>1</sup> sauce morille, tatin de cèpes et farandole de légumes d'antan, pommes château safranées..... 36€

## LE FROMAGE

- Assiette de fromages..... 12€

## LES DESSERTS

- Crêpe soufflée à la crème de citron vert..... 12€
- Choux craquelin praliné, brunoise de fruits de saison..... 14€
- Dôme de crème de châtaignes au cognac, cœur d'orange..... 14€
- Barre chocolat ganache et crémeux gingembre..... 14€

## MENU ENFANT

- Assiette de charcuterie | Pièce du boucher, potatoes maison | Glace..... 19€



# MENU DÉGUSTATION

65€

Chef Samuel Lanne

## LES ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit, cœur passion et chutney d'agrumes  
&  
Saint-Jacques rôties façon Rossini, crémeux pomme-céleri, tuile corail  
à l'encre de chine

## LES PLATS

Pavé de truite des Pyrénées en deux cuissons parfumé à la badiane,  
florentine marinière  
&  
Filet mignon de veau pané aux noix, jus court infusé aux senteurs de  
truffes, polenta de pommes

## LE DESSERT

Choux craquelin praliné, brunoise de fruits de saison  
ou  
Barre chocolat ganache et crémeux gingembre



# The Menu

Chef Samuel Lanne

## STARTERS

- 🌿 Pea savarin à la française, pesto and Granny Smith apple crisps..... 19€
- Maki of smoked duck<sup>1</sup> breast, foie gras and candied figs, arugula gremolata..... 23€
- Rossini-style pan-seared scallops, apple-celery cream and coral cracker with squid ink..... 23€
- Semi-cooked duck<sup>1</sup> foie gras, passion fruit center, and citrus chutney..... 24€

## MAIN COURSES

- 🌿 Sweet potato mousseline with coconut milk, confit vegetables and stuffed cabbage timbale.. 21€
- Anise-flavored Pyrenean trout fillet cooked two ways, with marinière-style florentine..... 30€
- Suckling pig<sup>2</sup> marinated with wild garlic, caramelized with honey and thyme, smoked-dressed baby potatoes, and pearl onions..... 34€
- Walnut-crusted veal<sup>1</sup> tenderloin, short jus infused with truffle aromas, and apple polenta..... 35€
- Line-caught bass ballotine, fava bean ragout, girolles and mint, garden cannelloni..... 36€
- Beef<sup>1</sup> tenderloin with morel sauce, porcini mushroom tatin, a medley of heirloom vegetables, and saffron château potatoes..... 36€

## CHEESE

- Cheese plate..... 12€

## DESSERTS

- Crêpe soufflée with lime cream..... 12€
- Praliné craquelin choux, seasonal fruit brunoise..... 14€
- Chestnut cream dome with cognac and an orange heart..... 14€
- Chocolate ganache bar with ginger cream..... 14€

## CHILDREN'S MENU

- Plate of charcuterie | Butcher's cut, home-made wedges | Ice cream..... 19€



# TASTING MENU

65 €

Chef Samuel Lanne

## STARTERS

Semi-cooked duck foie gras, passion fruit center, and citrus chutney  
&  
Rossini-style pan-seared scallops, apple-celery cream and coral cracker  
with squid ink

## MAIN COURSES

Anise-flavored Pyrenean trout fillet cooked two ways, with marinière-  
style florentine  
&  
Walnut-crusted veal tenderloin, short jus infused with truffle aromas,  
and apple polenta

## DESSERT

Praliné craquelin choux, seasonal fruit brunoise  
or  
Chocolate ganache bar with ginger cream



# El Menú

Chef Samuel Lanne

## ENTRANTES

- 🍃 Savarin de guisantes a la francesa, pesto y cristales de manzana Granny Smith..... 19€
- Maki de magret de pato<sup>1</sup> ahumado, foie gras y higos confitados, gremolata de rúcula..... 23€
- Vieiras asadas estilo Rossini, crema de manzana y apio, y crujiente de coral con tinta de calamar..... 23€
- Foie gras de pato<sup>1</sup> semicocido, corazón de maracuyá y chutney de cítricos..... 24€

## PLATOS PRINCIPALES

- 🍃 Mousselina de batatas con leche de coco, verduras confitadas y timbal de col rellena..... 21€
- Filete de trucha de los Pirineos cocinado de dos maneras, aromatizado con anís, y florentina estilo marinère..... 30€
- Cochinillo<sup>2</sup> marinado con ajo de oso, caramelizado con miel y tomillo, patatas grenaille en vestido ahumado y cebollitas perla..... 34€
- Solomillo de ternera<sup>1</sup> empanado con nueces, jugo reducido infusionado con aromas de trufa y polenta de manzana..... 35€
- Ballotina de lubina de línea, ragú de habas, rebozuelos y menta, canelón del huerto..... 36€
- Solomillo de res<sup>1</sup> con salsa de morillas, tatin de boletus, surtido de verduras antiguas y patatas château al azafrán..... 36€

## QUESO

- Plato de quesos..... 12€

## POSTRES

- Crêpe soufflé con crema de lima..... 12€
- Choux craquelin de praliné, brunoise de frutas de temporada..... 14€
- Domo de crema de castañas con coñac, corazón de naranja..... 14€
- Barra de ganache de chocolate con crema de jengibre..... 14€

## MENÚ INFANTIL

- Plato de embutidos | Pieza de carnicero, patatas gajo caseras | Helado..... 19€



# MENÚ DEGUSTACIÓN

65 €

Chef Samuel Lanne

## ENTRANTES

Foie gras de pato semicocido, corazón de maracuyá y  
chutney de cítricos

&

Vieiras asadas estilo Rossini, crema de manzana y apio, y crujiente de  
coral con tinta de calamar

## PLATOS PRINCIPALES

Filete de trucha de los Pirineos cocinado de dos maneras, aromatizado  
con anís, y florentina estilo marinière

&

Solomillo de ternera empanado con nueces, jugo reducido con aroma  
de trufa, polenta de manzana

## POSTRE

Choux craquelin de praliné, brunoise de frutas de temporada

o

Barra de ganache de chocolate con crema de jengibre

