

La Carte

Chef Lionel Gomez

LES ENTRÉES

- Œuf poché en croûte de noisette, dés de cèpes et topinambour, crème au vieux comté..... 19€
- Raviolis de joue de bœuf et ragoût d'escargot à la bourguignonne..... 22€
- Huîtres gratinées au sabayon de champagne et chanterelles..... 24€
- Bûchette de foie gras au bœuf séché des Pyrénées et gelée d'airelles..... 26€

LES PLATS

- Blanquette de petits légumes sur son risotto au butternut..... 20€
- Linguines aux fruits de mer..... 24€
- Noix de veau et croustillant de ris de veau aux morilles, légumes oubliés..... 34€
- Filet de turbot rôti et sa poêlée de Saint-Jacques aux palourdes, fenouil braisé au safran sauce vin blanc..... 36€
- Filet de bœuf Rossini, pommes pont neuf et tomates cocktail farcies à la crème d'ail..... 43€

LE FROMAGE

- Chariot de fromages..... 12€

LES DESSERTS

- Assortiment de sorbets..... 12€
- Sommet des Pyrénées aux marrons..... 13€
- Croustade aux pommes flambées à l'Armagnac et sa glace aux pruneaux..... 14€
- La cloche du Belfry autour du chocolat et de la griotte..... 15€

MENU ENFANT

- Assiette de charcuterie | Pavé de bœuf, gratin dauphinois | Boule de glace..... 19€



By Ligne St Barth

■ = Plats végétariens

La Carte

Chef Lionel Gomez

MENU DÉGUSTATION

65 €

LES ENTRÉES

Bûchette de foie gras au bœuf séché des Pyrénées et gelée d'airelles
&

Huîtres gratinées au sabayon de champagne et chanterelles
&

Raviolis de joue de bœuf et ragoût d'escargot à la bourguignonne

LES PLATS

*Filet de turbot rôti et sa poêlée de Saint-Jacques aux palourdes,
fenouil braisé au safran sauce vin blanc*
&

*Filet de bœuf façon Rossini, pommes pont neuf et
tomates cocktail farcies à la crème d'ail*



By Ligne St Barth

The Menu

Chef Lionel Gomez

STARTERS

- Hazelnut-crusted poached egg, diced porcini mushrooms and Jerusalem artichokes, aged comté cream..... 19€
- Beef cheek ravioli and snail ragout à la bourguignonne..... 22€
- Gratinated oysters with champagne sabayon and chanterelles..... 24€
- Foie gras log with Pyrenean beef jerky and cranberry jelly..... 26€

MAIN COURSES

- Blanquette of baby vegetables with butternut risotto..... 20€
- Seafood linguine..... 24€
- Veal tenderloin and crispy sweetbreads with morels, forgotten vegetables..... 34€
- Roasted turbot fillet with pan-fried scallops and clams, saffron-braised fennel in white wine sauce..... 36€
- Beef tenderloin Rossini style, pont neuf potatoes and cocktail tomatoes stuffed with garlic cream..... 43€

CHEESE

- Cheese cart..... 12€

DESSERTS

- Assortment of sorbets..... 12€
- Pyrenean Chestnut Summit..... 13€
- Apple croustade flambéed with Armagnac and its prune ice cream..... 14€
- The Belfry bell starring chocolate and Morello cherries..... 15€

CHILDREN'S MENU

- Plate of cold cuts | Beef steak, potato gratin | Ice cream scoop..... 19€



By Ligne St Barth

■ = Vegetarian dishes

The Menu

Chef Lionel Gomez

DEGUSTATION MENU

65 €

STARTERS

Foie gras log with Pyrenean beef jerky and cranberry jelly
&

Gratinated oysters with champagne sabayon and chanterelles
&

Beef cheek ravioli and snail ragout à la bourguignonne

MAIN COURSES

*Roasted turbot fillet with pan-fried scallops and clams,
saffron-braised fennel in white wine sauce*
&

*Beef tenderloin Rossini style, pont neuf potatoes and
cocktail tomatoes stuffed with garlic cream*



By Ligne St Barth

El Menú

Chef Lionel Gomez

ENTRANTES

- *Huevo escalfado con costra de avellanas, dados de setas porcini y alcachofas de Jerusalén, crema de Comté añejo.....* 19€
- *Raviolis de carrillera de ternera y estofado de caracoles a la bourguignonne.....* 22€
- *Ostras gratinadas con sabayón de champán y rebozuelos.....* 24€
- *Tronco de foie gras con ternera seca de los Pirineos y gelatina de arándanos rojos.....* 26€

PLATOS PRINCIPALES

- *Blanqueta de verduritas con risotto de calabaza.....* 20€
- *Linguine de mariscos.....* 24€
- *Solomillo de ternera y mollejas crujientes con colmenillas y verduras olvidadas.....* 34€
- *Filete de rodaballo asado con vieiras y almejas a la sartén, hinojo azafranado en salsa de vino blanco.....* 36€
- *Solomillo de ternera Rossini, patatas pont neuf y tomates cóctel rellenos de crema de ajo....* 43€

QUESO

- *Carrito de quesos.....* 12€

POSTRES

- *Surtido de sorbetes.....* 12€
- *Cumbre pirenaica con castañas.....* 13€
- *Crujiente de manzana flambeado con Armagnac y helado de ciruela.....* 14€
- *Campana del Belfry con chocolate y guindas.....* 15€

MENÚ INFANTIL

- *Plato de embutidos | Bistec de ternera, patatas gratinadas | Bola de helado.....* 19€



By Ligne St Barth

■ = Platos vegetarianos

El Menú

Chef Lionel Gomez

MENÚ DEGUSTACIÓN

65 €

ENTRANTES

*Tronco de foie gras con ternera seca de los Pirineos y
gelatina de arándanos rojos*

&

Ostras gratinadas con sabayón de champán y rebozuelos
&

*Raviolis de carrillera de ternera y estofado de caracoles
a la bourguignonne*

PLATOS PRINCIPALES

*Filete de rodaballo asado con vieiras y almejas a la sartén,
hinojo azafranado en salsa de vino blanco*

&

*Solomillo de ternera Rossini, patatas pont neuf y
tomates cóctel rellenos de crema de ajo*



By Ligne St Barth