

# La Carte

Chef Lionel Gomez

## LES ENTRÉES

- 🍃 Etuvée de champignons sauvages, velouté de salsifis citronné et son œuf parfait..... 19€
- Saint-Jacques snackées en croûte de basilic thaï, tagliatelles de légumes anisés, bouillon de curry rouge au lait de coco..... 23€
- Foie gras mi-cuit, gelée de yuzu, salade de nashis, sa compotée et son chutney..... 24€
- Tataki de bœuf wagyu<sup>1</sup> saisi minute, spaghettis de radis blanc cuit à la vinaigrette de sésame..... 26€

## LES PLATS

- 🍃 Springrolls de légumes oubliés au parfum de truffes et de parmesan, poêlée de pousses d'épinards et émulsion de butternut à la sauge..... 21€
- Filet de maigre façon saté, écrasé de patates douces aux senteurs asiatiques, salsifis et sauce au beurre de cacahuètes..... 32€
- Linguinis alle vongole, gambas tigre géantes rôties et Saint-Jacques poêlées..... 36€
- Filet de bœuf<sup>2</sup> sauce à la moelle, pommes fondantes et coulis de petits pois à la française (Supplément foie gras 6€)..... 36€
- Côte de porc noir de Bigorre<sup>2</sup> cuite à basse température, sauce diable et ses haricots tarbais au poivron basque et sa txistorra..... 42€
- Découpe de sole façon meunière, pommes vapeur et ses légumes verts..... 46€

## LE FROMAGE

- Chariot de fromages..... 12€

## LES DESSERTS

- L'incontournable crème brûlée à la vanille d'Indonésie..... 12€
- Assortiment de sorbets..... 12€
- Croustade aux pommes flambée à l'Armagnac et sa glace aux pruneaux..... 14€
- Forêt-noire..... 15€

## MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

- Salade de tomates mozzarella | Hamburger au lard fumé, frites | Sorbet du moment..... 19€



# MENU DÉGUSTATION

65 €

Chef Lionel Gomez

## LES ENTRÉES

Saint-Jacques snackées en croûte de basilic thaï, tagliatelles de légumes anisés, bouillon de curry rouge au lait de coco

&

Foie gras mi-cuit, gelée de yuzu, salade de nashis, sa compotée et son chutney

## LES PLATS

Filet de maigre façon saté, écrasé de patates douces aux senteurs asiatiques, salsifis et sauce au beurre de cacahuètes

&

Filet de bœuf sauce à la moelle, pommes fondantes et coulis de petits pois à la française (Supplément foie gras 6€)

ou

Côte de porc noir de Bigorre cuite à basse température, sauce diable et ses haricots tarbais au poivron basque et sa txistorra  
pour 2 personnes

## LE DESSERT

L'incontournable crème brûlée à la vanille d'Indonésie

ou

Croustade aux pommes flambée à l'Armagnac et sa glace aux pruneaux

ou

Chariot de fromages



# The Menu

Chef Lionel Gomez

## STARTERS

- 🍃 Stew of wild mushrooms, creamy salsify with a hint of lemon, and its egg “parfait” ..... 19€
- Seared scallops with a Thai basil crust, anise-flavored vegetable tagliatelle and red curry coconut broth..... 23€
- Semi-cooked foie gras, yuzu jelly, nashi pear salad, compote, and chutney..... 24€
- Quickly-seared wagyu beef<sup>1</sup> tataki, white radish spaghetti cooked in sesame vinaigrette..... 26€

## MAIN COURSES

- 🍃 Vegetable spring rolls with truffle and Parmesan flavors, sautéed spinach shoots, and butternut sage emulsion..... 21€
- Satay-style meagre fillet, mashed sweet potatoes with Asian aromas, salsify, and peanut butter sauce..... 32€
- Linguine alle vongole, roasted giant tiger prawns, and seared scallops..... 36€
- Beef fillet<sup>2</sup> with bone marrow sauce, soft potatoes, and French-style pea coulis (Foie gras supplement €6)..... 36€
- Slow-cooked Bigorre black pork chop<sup>2</sup>, devil sauce, Tarbais beans with Basque pepper and txistorra..... 42€
- Sole fillet à la meunière, steamed potatoes, and green vegetables..... 46€

## CHEESE

- Cheese cart..... 12€

## DESSERTS

- The iconic crème brûlée with Indonesian vanilla..... 12€
- Assortment of sorbets..... 12€
- Apple croustade flambéed with Armagnac and its prune ice cream..... 14€
- Black Forest cake..... 15€

## CHILDREN'S MENU (until 12 years old)

- Tomato and mozzarella salad | Bacon cheeseburger, fries | Sorbet of the day..... 19€

🍃 = Vegetarian dishes



1: origin: Australia  
2: origin: France

# DEGUSTATION MENU

65 €

Chef Lionel Gomez

## STARTERS

Seared scallops with a Thai basil crust, anise-flavored vegetable tagliatelle and red curry coconut broth

&

Semi-cooked foie gras, yuzu jelly, nashi pear salad, compote, and chutney

## MAIN COURSES

Satay-style meagre fillet, mashed sweet potatoes with Asian aromas, salsify, and peanut butter sauce

&

Beef fillet with bone marrow sauce, soft potatoes, and French-style pea coulis (Foie gras supplement €6)

or

Slow-cooked Bigorre black pork chop, devil sauce, Tarbais beans with Basque pepper and txistorra  
for 2 people

## DESSERT

The iconic crème brûlée with Indonesian vanilla

or

Apple croustade flambéed with Armagnac and its prune ice cream

or


Cheese cart




# El Menú

Chef Lionel Gomez

## ENTRANTES

-  Estofado de setas silvestres, crema de salsifí con toque de limón y su huevo "parfait"..... 19€
- Vieiras selladas en costra de albahaca tailandesa, tagliatelle de verduras anisadas y caldo de curry rojo con leche de coco..... 23€
- Foie gras semicocido, gelatina de yuzu, ensalada de peras nashi, compota y chutney..... 24€
- Tataki de wagyu<sup>1</sup> sellado al momento, espaguetis de rábano blanco cocido con vinagreta de sésamo..... 26€

## PLATOS PRINCIPALES

-  Springrolls de verduras antiguas con aroma de trufas y parmesano, salteado de brotes de espinaca y emulsión de butternut con salvia..... 21€
- Filete de corvina al estilo satay, puré de batatas con aromas asiáticos, salsifí y salsa de mantequilla de cacahuete..... 32€
- Linguine alle vongole, gambas tigre gigantes asadas y vieiras selladas..... 36€
- Filete de ternera con salsa de tuétano, papas fondantes y coulis de guisantes al estilo francés (Suplemento de foie gras 6€)..... 36€
- Costilla de cerdo negro de Bigorre cocida a baja temperatura, salsa diablo y frijoles de Tarbes con pimiento vasco y txistorra..... 42€
- Filete de lenguado a la meunière, papas al vapor y verduras verdes..... 46€

## QUESO

- Carrito de quesos..... 12€

## POSTRES

- La imprescindible crème brûlée con vainilla de Indonesia..... 12€
- Surtido de sorbetes..... 12€
- Croustade de manzana flambeada con Armagnac y helado de ciruelas pasas..... 14€
- Tarta Selva Negra..... 15€

## MENÚ INFANTIL (hasta 12 años)

- Ensalada de tomate y mozzarella | Hamburguesa con tocino ahumado, patatas fritas | Sorbete del día..... 19€



 = Platos vegetarianos

1: origen: Australia  
2: origen: Francia

# MENÚ DEGUSTACIÓN

65€

Chef Lionel Gomez

## ENTRANTES

Vieiras selladas en costra de albahaca tailandesa, tagliatelle de verduras anisadas y caldo de curry rojo con leche de coco

&

Foie gras semicocido, gelatina de yuzu, ensalada de peras nashi, compota y chutney

## PLATOS PRINCIPALES

Filete de corvina al estilo satay, puré de batatas con aromas asiáticos, salsifí y salsa de mantequilla de cacahuete

&

Filete de ternera con salsa de tuétano, papas fondantes y coulis de guisantes al estilo francés (Suplemento de foie gras 6€)

o

Costilla de cerdo negro de Bigorre cocida a baja temperatura, salsa diablo y frijoles de Tarbes con pimiento vasco y txistorra para 2 personas

## POSTRE

La imprescindible crème brûlée con vainilla de Indonesia

o

Croustade de manzana flambeada con Armagnac y helado de ciruelas pasas

o

Carrito de quesos

