

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 séché, foie gras et figues confites, gremolata roquette..... 24€
- Saint-Jacques rôties façon Rossini, crémeux pomme-céleri, tuile corail à l'encre de chine..... 25€
- Foie gras de canard mi-cuit, cœur passion et chutney d'agrumes..... 25€

LES PLATS

- 🍃 Mousseline de patates douces au lait de coco, légumes confits et timbale de chou farci..... 22€
- Pavé de truite des Pyrénées en deux cuissons parfumé à la badiane, florentine marinière..... 30€
- Porcelet mariné à l'ail des ours, caramélisation au miel et thym, pommes grenailles en habit fumé et oignons grelots..... 38€
- Filet mignon de veau pané aux noix, jus court infusé aux senteurs de truffes, polenta de coing..... 43€
- Ballottine de bar de ligne, ragoût de fèves, girolles et menthe, cannelloni du potager..... 44€
- Filet de bœuf sauce morille, tatin de cèpes et farandole de légumes d'antan, pommes château safranées..... 44€

LE FROMAGE

- Chariot de fromages..... 12€

LES DESSERTS

- Crêpe soufflée à la crème de citron vert..... 13€
- 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 coing

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 dried duck breast, foie gras and candied figs, arugula gremolata..... 24€
- Rossini-style pan-seared scallops, apple-celery cream and coral cracker with squid ink..... 25€
- Semi-cooked duck foie gras, passion fruit center, and citrus chutney..... 25€

MAIN COURSES

- 🌿 Sweet potato mousseline with coconut milk, confit vegetables and stuffed cabbage timbale.. 22€
- Anise-flavored Pyrenean trout fillet cooked two ways, with marinière-style florentine..... 30€
- Suckling pig marinated with wild garlic, caramelized with honey and thyme, smoked-dressed baby potatoes, and pearl onions..... 38€
- Walnut-crusted veal tenderloin, short jus infused with truffle aromas, and quince polenta..... 43€
- Line-caught bass ballotine, fava bean ragout, girolles and mint, garden cannelloni..... 44€
- Beef tenderloin with morel sauce, porcini mushroom tatin, a medley of heirloom vegetables, and saffron château potatoes..... 44€

CHEESE

- Cheese cart..... 12€

DESSERTS

- Crêpe soufflée with lime cream..... 13€
- 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€



🌿 = Vegetarian dishes

DEGUSTATION 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 quince 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 seco, foie gras y higos confitados, gremolata de rúcula..... 24€
- Vieiras asadas estilo Rossini, crema de manzana y apio, y crujiente de coral con tinta de calamar..... 25€
- Foie gras de pato semicocido, corazón de maracuyá y chutney de cítricos..... 25€

PLATOS PRINCIPALES

- 🌿 Mousselina de batatas con leche de coco, verduras confitadas y timbal de col rellena..... 22€
- Filete de trucha de los Pirineos cocinado de dos maneras, aromatizado con anís, y florentina estilo marinère..... 30€
- Cochinillo marinado con ajo de oso, caramelizado con miel y tomillo, patatas grenaille en vestido ahumado y cebollitas perla..... 38€
- Solomillo de ternera empanado con nueces, jugo reducido infusionado con aromas de trufa y polenta de membrillo..... 43€
- Ballotina de lubina de línea, ragú de habas, rebozuelos y menta, canelón del huerto..... 44€
- Solomillo de res con salsa de morillas, tatin de boletus, surtido de verduras antiguas y patatas château al azafrán..... 44€

QUESO

- Carrito de quesos..... 12€

POSTRES

- Crêpe soufflé con crema de lima..... 13€
- 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 membrillo

POSTRE

Choux craquelin de praliné, brunoise de frutas de temporada

o

Barra de ganache de chocolate con crema de jengibre

