

ENTREES / STARTERS

Lame de Foie gras de Canard, 35 €
Marmelade de Pruneaux au Cacao, sirop de porto à la crème de Cassis
Foie Gras, Prunes and cacao marmelade, sirup of port wine and blackcurrant

Cœur d'Artichaut Macau 28 €
Betterave Chioggia et Coriandre fraîche, gelée de Bortsch "ache des montagnes"
A la Truffe et pousse de Betterave
Artichoke heart, Beetroot, fresh coriander,
Jelly Bortsch local herbs truffle, and young beetroot leafs

La Langoustine, en brochette au lard paysan au balsamique et Raisin 50 €
Croustillante aux Fruits exotiques et Grenade
Rôtie au piment d'Espelette, Citron vert, Homardine crémeuse, jeunes pousses
Langoustine and bacon with balsamic vinegar and grapes
Crispy with exotic fruits and pomegranate
Roasted with Espelette pepper, green lemon, lobster sauce, young sprout

Saint-Jacques de Bretagne 42 €
Aux condiments iodés dans une vinaigrette canaille, sauce genevoise
Roasted scallops, then marinated in a salty vinaigrette, red wine sauce

POISSON / FISH

Homard bleu et Langoustine au goût du Thym 60 €
Asperges, Girolles à l'Ail noire
Blue lobster and Langoustine with thyme
Asparagus, mushrooms with black garlic

Le Turbot Truffé aux senteurs de sous-bois, doré au sautoir, 55 €
Champignons de Paris, gnocchis de panais châtaignes et noisettes
Filet of Turbot with truffle,
White mushrooms, parsnip chestnuts and nuts gnocchis

Cabillaud rôti au Laurier et Safran, 35 €
Poivrons rouges confits et coquillages,
Crèmeux de Pommes de Terre au safran et bouillon de roche émulsionné
Codfish with safran and bay leaves flavour,
Preserved red pepper and shellfish,
Safran masched potatoes, fish sauce

Goujonnettes de sole glacée au vin jaune, 45 €
Oseille et persil plat aux morilles
Filets of Sole in white wine sauce,
Morel mushrooms with sorrel and parsley

Pour nos pensionnaires et demi-pensionnaires nous appliquons une remise de 50% sur ces tarifs

For our full board & half board guest there is 50% discount

VIANDE / MEAT

Le Pigeon épicé, Escalope de Foie Gras rôtie, 45 €
Coing et Mandarine en aigre doux, Potimarron au jus de cuisson
Baked spiced pigeon and hot Foie gras,
Sweet and sour, quince and mandarin, pumpkin

Le Ris de Veau rôti, 45 €
Croustillant en Gremolata Truffé, Pommes Grenaille
Veal sweet breads,
Gremolata sauce with truffle and roast potatoes

Filet et côte d'Agneau au serpolet, 42 €
Aubergine à la marmelade de tomates oignon sous une croûte d'herbes fraîches,
Crème de pois chiche, piquillos, ricotta et jus épicé
Filet and cotlets of lamb
Eggplants, tomatoes and onions marmalade with crispy herbs
Mashed chickpeas, piquillos and spicy gravy with ricotta

Canard de Challans, 42 €
Rôti aux Dattes de Medjoul, Carottes aux sucres d'Orange et Baies roses
Roasted breast of duck with date Medjoul,
Carrots in orange juice and pink pepper

DESSERTS (22 €)

Fraicheur d'Agrumes, Thé blanc et main de Bouddha, tuile à l'Orange
Fresh orange and grapefruit, and jelly white tea and sorbet

Biscuit moelleux au Chocolat, ganache Jivara, mousse Fruits de la Passion
Soft chocolate biscuit, Jivara and Passion fruit mousse, passion fruit sorbet

Canelloni de pommes, compote de tatin, sorbet granny-smith
Green apple cannelloni, Tatin compote, Granny-smith sorbet

Ananas confit aux épices, feuille de meringue, sorbet Fromage blanc citron vert tiède
Candied spiced pineapple, meringue, white cheese and green lemon sorbet

Biscuit succès, crème de Gianduja, mousse Ivoire / Café grillé
Biscuit, black and white chocolate mousse, chocolate and coffee ice cream

Pour nos pensionnaires et demi-pensionnaires nous appliquons une remise de 50% sur ces tarifs

For our full board & half board guest there is 50% discount