

La Rôtisserie

Les entrées Starters

Saumon mi-fumé cuit à l'unilatéral, crème d'œufs aux olives « Taggiasche » <i>Semi-smoked salmon cooked on one side only, creamed eggs and « Taggiasche » olives</i>	20€
Tête de veau piquée d'anchois, sauce ravigote <i>Calf's head in ravigote sauce</i>	19€
Asperges blanches au teppan yaki sauce suprême au vieux Comté <i>White asparagus quick cooked in teppan yaki sauce supreme with aged Comté</i>	21€
Foie gras confit, pain de campagne toasté chutney d'olive et gingembre <i>Foie gras, toasted country bread, olive chutney and ginger</i>	28€
Découverte des entrées au Buffet <i>Le Buffet : our selection of hors d'œuvres</i>	19€

Viandes et poissons Meat and fish

A la broche, Spit roasted dishes

Poulet fermier aux écrevisses, jus crémé à l'estragon <i>Free-range chicken and crayfish, creamed tarragon sauce</i>	26€
Mijoté de cochon mariné au cidre brut <i>Simmered pig marinated in cider</i>	24€
Déclinaison d'agneau du Quercy jus d'ail confit au piment d'Espelette <i>Lamb from Quercy, preserved garlic jus with Espelette pepper</i>	30€
Barbue en croûte de parmesan et combawa tétragone et vinaigrette d'agrumes <i>Brill in a parmesan and combawa crust, New Zealand spinach and citrus fruit vinaigrette</i>	26€

Au teppan yaki, Teppan yaki dishes

Sole meunière au pitacou <i>Sole meunière with pitacou</i>	35€
Linguines au homard lié d'une bisque, parfumées au gingembre <i>Linguines and lobster thickened with a bisque, flavoured with ginger</i>	26€
Filet de rouget crispy, crème de fenouil tartine d'anchois au basilic <i>Crispy fillet of red mullet, fennel cream bread and anchovies with basil</i>	28€
Onglet de bœuf, échalotes caramélisées, jus corsé <i>Hanger steak, caramelized shallots and strong juice</i>	36€

Les garnitures Vegetables

Tous nos plats sont garnis d'un légume au choix
tout supplément de garniture sera facturé 5€
*All our dishes are served with a choice of vegetables
Any supplement of vegetable will be charged 5€*

Mousseline de pommes de terre <i>Pomme mousseline</i>
Pommes frites <i>French fries</i>
Poêlon de légumes du moment à l'huile d'olive <i>Pan-fried seasonal vegetables with olive oil</i>
Ratatouille niçoise <i>Niçoise ratatouille</i>
Haricots verts étuvés <i>Braised French beans</i>

Fromage Cheese

Assiette de fromage <i>Selection of cheese</i>	14€
---	-----

Les desserts Desserts

Omelette norvégienne à la vanille, flambée au Grand Marnier <i>Vanilla baked Alaska flamed with Grand Marnier</i>	14€
Mousse chaude au chocolat grand cru caraïbe, glace pistache <i>Hot grand cru caraïbe chocolate mousse, pistachio ice cream</i>	14€
Notre chariot de desserts ou sorbets <i>Our desserts or sorbets trolley</i>	11€

Les suggestions de Yannick Franques Suggestions by Yannick Franques

La suggestion du jour et le coup de cœur de notre sommelier <i>Daily special and our sommelier choice</i>	33€
Notre buffet, le plat du jour, le chariot de desserts <i>Buffet, daily special, desserts cart</i>	50€
Accompagné de deux verres de vin au choix de notre sommelier <i>With two glasses of wine selected by our sommelier</i>	62€

Pour les enfants For children

Buffet, steak haché, mousseline de pommes de terre, glace ou sorbet <i>Buffet, steak haché, pomme mousseline and ice cream or sorbet</i>	26€
---	-----

Toutes nos viandes bovines sont élevées en France
All our meat originates in France

TVA 5.50 %, TVA 19.60 % et service inclus
VAT 5.50 %, VAT 19.60 % and service included.