



LE DUC
RESTAURANT

Carte Restaurant et Room Service

Tous les jours de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h00

Restaurant & Room Service Menu


Every day from 12.00 pm to 2.30 pm and from 7.00 pm to 10.00 pm

Entrées - Starters

Petits légumes d'automne confits au miel,
crème ricotta et noisettes  18€
*Autumn vegetables confit with honey,
ricotta cream and hazelnuts*

Courges rôties à l'huile d'ail, straciatella  19€
Roasted squash in garlic oil, straciatella

Petits farcis Niçois, coulis de tomates fraîches,
jeunes pousses et pesto  20€
*Stuffed vegetables Niçois style, fresh tomato coulis,
mesclun salad and pesto*

Salade de roquette, bleu d'Auvergne, noix de
pecan, grenade et poires williams rôties  20€
*Arugula, bleu d'Auvergne, pecan, pomegranate and roasted
williams pear salad*

Velouté de cèpes, œuf parfait
et éclats de châtaignes  21€
Porcini mushroom soup with poached egg and chestnut slivers

Ravioles saumon épinards,
mousse aigre-douce 27€
Spinach salmon ravioli, sweet & sour mousse

Gravelax de saumon,
crème acidulée à l'aneth 27€
Salmon gravelax with dill sour cream

Foie gras du Chef, chutney façon sangria 28€
Chef's foie gras, sangria-style chutney

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.
PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF TAX AND SERVICE.

Poissons - Fish

Blanquette de joue de lotte à l'estragon,
julienne de légumes croquants 29€
*Monkfish's cheek blanquette with tarragon,
julienne of crisp vegetables*

Loup grillé pour 2 personnes* 38€ par personne
Grilled sea bass for 2 people per person

Merlu de Méditerranée rôti au four,
sauce beurre blanc citronnée et combawa,
millefeuille de légumes 29€
*Oven-roasted Mediterranean hake,
lemon beurre blanc and combawa sauce,
vegetable millefeuille*

Sole meunière* 43€
Sole meunière

**Deux accompagnements au choix parmi : frites de patate douce, purée de pommes de terre maison et petits légumes
Two side dishes of your choice between: sweet potato fries, homemade mashed potatoes and baby vegetables


**NON DISPONIBLE EN ROOM SERVICE / *NOT AVAILABLE IN ROOM SERVICE*

Viandes - Meats

Crispy burger au poulet, sauce miel moutarde,
frites de pommes de terre 28€
*Crispy chicken burger, honey mustard sauce,
French fries*

Cuisse de poulet confite basse température au cidre
et pommes Golden, écrasé de pommes de terre
aux herbes  28€
*Low-temperature chicken leg confit with cider
and Golden apples, crushed potatoes with herbs*

Filet de canette poêlé en croûte de fruits à coques
et miel, cannellonis de légumes d'automne,
sauce orange épicée  32€
*Pan-fried duck fillet with nut and honey crust,
autumn vegetable cannelloni, spicy orange sauce*

Filet de bœuf, crème de morilles,
mousseline de pommes de terre
et carottes fanes glacées  39€
*Beef fillet, cream of morel mushrooms,
potato mousseline and glazed carrot tops*

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.
PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF TAX AND SERVICE.

Pâtes - Pastas

Linguines à la truffe noire,
râpé de Pecorino AOP  28€
Linguine with black truffle, grated Pecorino AOP

Risotto cèpes et Parmesan  29€
Risotto with porcini mushrooms and Parmesan

Desserts - Desserts

Fondant chocolat
et crème de marron  12€
Chocolate and chestnut cream fondant

Tartelette Amandine aux figues  12€
Amandine tartlet with figs

Crumble aux prunes  12€
Plum crumble

Charlotte aux poires et jasmin  15€
Pear and jasmine charlotte

Sélection de fromages du moment 16€
Cheese selection

Glaces et Sorbets 3 €/boule
Glace : Vanille, chocolat, café, yaourt, noix de coco
Sorbet : Framboise, citron, pêche, fraise, cassis
Ice-cream: Vanilla, chocolate, coffee, yoghurt, coconut
Sorbet: Raspberry, lemon, peach, strawberry, blackcurrant


PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.
PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF TAX AND SERVICE.

Carte de l'Après-Midi – Afternoon Menu

De 14h30 – 18h00 / From 2:30 to 6pm


Servi uniquement au restaurant – Served exclusively at the restaurant.

Entrées – Starters

Courges rôties à l'huile d'ail,
straciatella  19€
Roasted squash in garlic oil, straciatella

Petits farcis Niçois, coulis de tomates fraîches,
jeunes pousses et pesto  20€
*Stuffed vegetables Niçois style, fresh tomato coulis,
mesclun salad and pesto*

Foie gras du Chef,
chutney façon sangria 28€
Chef's foie gras, sangria-style chutney

Salade de roquette, bleu d'Auvergne,
noix de pecan, grenade
et poires Williams rôties  20€
*Arugula, bleu d'Auvergne, pecan,
pomegranate and roasted Williams pear salad*

Gravelax de saumon,
crème acidulée à l'aneth 27€
Salmon gravelax with dill sour cream

Plats – Dishes

Crispy burger au poulet, sauce miel moutarde,
frites de pommes de terre 28€
Crispy chicken burger, honey mustard sauce, French fries


Linguines à la truffe noire,
râpé de Pecorino AOP  28€
Linguine with black truffle, grated Pecorino AOP

Cuisse de poulet confite basse température au cidre
et pommes Golden,
écrasé de pommes de terre aux herbes  28€
*Low-temperature chicken leg confit with cider
and Golden apples, crushed potatoes with herbs*

Risotto cèpes et Parmesan  29€
Risotto with porcini mushrooms and Parmesan

Desserts - *Desserts*

Tartelette Amandine aux figues  12€
Amandine tartlet with figs

Crumble aux prunes  12€
Plum crumble

Fondant chocolat et crème de marron  12€
Chocolate and chestnut cream fondant

Charlotte aux poires et jasmin  15€
Pear and jasmine charlotte

Sélection de fromages du moment 16€
Cheese selection

Glaces et Sorbets 3 €/boule
Glace : Vanille, chocolat, café, yaourt, noix de coco
Sorbet : Framboise, citron, pêche, fraise, cassis
Ice-cream: Vanilla, chocolate, coffee, yoghurt, coconut
Sorbet: Raspberry, lemon, peach, strawberry, blackcurrant

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.
PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF TAX AND SERVICE.