



STARTERS TO SHARE / ENTREES A PARTAGER

Daily suggestions.....	ask the server
Vegetable skewers with halloumi and spicy vinaigrette	14€
<i>(Brochettes de légumes à l'halloumi et vinaigrette épicée)</i>	
Eggplant baba ganoush, roasted carrot and squash with rosemary honey and roasted pistachios	14€
<i>(Baba ganoush d'aubergine, carotte et courge rôties au miel de romarin, pistaches torréfiées)</i>	
Red Label salmon gravlax, vegetable pickles and horseradish cream	15€
<i>(Gravlax de saumon label rouge, pickles de légumes et crème de raifort)</i>	
Burrata, figs and beets, roasted hazelnuts	16€
<i>(Burrata, figues et betteraves, noisettes torréfiées)</i>	
Mushroom fricassee, parmesan emulsion, perfect egg and smoked duck breast	16€
<i>(Fricassée de champignons, émulsion de parmesan, œuf parfait et magret fumé)</i>	
Edgar plate: hummus, tzatziki, fish rilette, tarama and eggplant caviar.....	19€
<i>(Assiette Edgar : houmous, tzatziki, rilette de poissons, tarama et caviar d'aubergine)</i>	
Achille plate: Lomo, chorizo, txirula, ham with truffle and matured cheese.....	20€
<i>(Planche Achille : Lomo, chorizo, txirula, jambon à la truffe et fromages affinés)</i>	

MAIN COURSE / PLATS

Daily suggestions.....	ask the server
Veggie bowl: eggplant caviar, roasted carrot and squash with caraway, beetroot, figs, young shoots, pomegranate vinaigrette, feta and roasted seeds	19€
<i>(Bol veggie : Caviar d'aubergine, carotte et courge rôties au carvi, betterave rouge, figues, jeunes pousses, vinaigrette de grenade, feta et graines torréfiées)</i>	
Cod fillet in almond crumble with lemon butter	23€
<i>(Dos de cabillaud en crumble d'amande au beurre citronné)</i>	
Semi-cooked red label salmon, soy sauce with maple syrup and sesame	24€
<i>(Mi cuit de saumon label rouge, sauce soja sirop d'érable et sésames)</i>	
Free-range chicken supreme, mushrooms and parmesan cream	24€
<i>(Suprême de poulet fermier, champignons et crème de parmesan)</i>	
Grilled octopus, pistachios and tahina.....	28€
<i>(Poulpe grillé, pistaches et tahina)</i>	
Matured Normandy sirloin, chipotle sauce and homemade French fries	28€
<i>(Faux filet Normand mûré, sauce chipotle et frites maison)</i>	

Daily side dish
Garniture du jour
8€

Homemade French Fries
Frites Maison
5€

Green salad, pomegranate vinaigrette
Salade verte, vinaigrette de grenade
6€

DESSERTS

Matured cheese platter	10€
<i>(Assiette de fromages affinés)</i>	
Ecume chocolate, banana, crispy praline and homemade vanilla ice cream	9€
<i>(Écume tiède chocolat caramélisé, banane, crispy praliné et glace vanille maison)</i>	
Fig shortbread, almond cream and sorbet	10€
<i>(Sablé figues, crème d'amande et son sorbet)</i>	
Candied mirabelle plums, greek yogurt and dulcey cream.....	9€
<i>(Mirabelles confites, yaourt grec et crème dulcey)</i>	
Cake of the day and yogurt ice cream	9€
<i>(Cake du jour et glace yaourt)</i>	
Fresh fruit, mango sorbet, coconut ice cream and caramelized cashew nuts.....	10€
<i>(Fruits frais, sorbet mangue, glace coco et noix de cajou caramélisées)</i>	
Coffee/Tea gourmand (Café/Thé gourmand)	9€/11€

L'équipe de l'Hôtel se tient à votre disposition pour vous faire visiter nos chambres d'artistes

Prix nets - ouvert 7j/7 – petit déjeuner - déjeuner - dîner – fermé le dimanche soir.

