

L'envolée   
RESTAURANT



*Menu Déjeuner de la semaine  
du lundi au vendredi*

Entrée & Plat ou Plat & Dessert  
*32€*

Entrée, Plat & Dessert  
*42€*



*À partager*  
*To share*

**La planche végétale**

**Houmous de betterave, ktipiti, caviar d'aubergine, falafel maison et légumes croquants**

*Beetroot hummus, ktipiti, eggplant caviar, homemade falafel and vegetables*

**22€**

**La planche de fromages affinés**

*Selection of matured cheeses*

**24€**

**Assortiment de charcuterie Basque de la maison Oteiza**

*Selection of Basque cold cut from Oteiza house*

**26€**

**La planche mixte**

**Fromages & charcuterie Basque de la maison Oteiza**

*Selection of matured cheeses and Basque cold cut from Oteiza house*

**28€**

**Le caviar Oscietre de la maison Kaviari**

*Oscietra caviar from Kaviari house*

**30gr - 95€**

*Entrées*  
*Starters*

**Saumon Gravlax aux 5 baies et à la betterave, crème de raifort, mesclun d'herbes**

*Salmon Gravlax with 5 berries and beetroot, horseradish cream, herbs mesclun*

**23€**

**Foie gras de canard truffé, condiment coing et clémentine, pain viennois toasté**

*Truffled duck foie gras, quince and clementine condiment, toasté viennois bread*

**25€**

**Noix de Saint-Jacques juste saisies, émulsion et croustillant de chorizo**

*Quick-seared sea scallops, chorizo emulsion and crisp*

**27€**

**Gambas à peine nacrées, condiment gingembre et échalote**

*Lightly pearly king prawns, ginger and shallot condiment*

**27€**

*Plats*  
*Main Courses*

**Poulpe mariné aux zestes d'agrumes, purée de pomme de terre, condiment poivron**

*Octopus marinated with citrus zests, potato purée, sweet bell pepper condiment*

**32€**

**Magret de canard cuit à basse température, polenta crémeuse,  
jus corsé miel et romarin**

*Low-temperature cooking duck breast, creamy polenta, honey and rosemary juice*

**35€**

**Suprême de volaille fermière au vin jaune, morilles et patates douces rôties**

*Free-range chicken breast with vin jaune, morels and roasted sweet potatoes*

**38€**

**Filet de bœuf (200g), pommes grenaille et jus truffé**

*Beef tenderloin (200g), truffled tiny potatoes and juice*

**43€**

Pour vous faire plaisir, notre caviar peut être rajouté avec votre entrée ou plat pour un supplément de 5€ le gramme

*If you wish, our caviar can be added with your starter or dish for an additional 5€ per gram*

*Signatures Végétales,  
Veggie Signatures,*

**Velouté de potimarron au lait de coco, éclats de marrons grillés**

*Red kuri squash and coconut milk velouté, roasted chestnuts splinters*

**18€**

**Crème de poireaux aux épices satay, légumes de saison rôtis**

*Leeks and satay spices cream, roasted seasonal vegetables*

**20€**

*Incontournables,  
Must-haves,*

**Salade de saumon fumé, duo d'olives, feta, condiment citron**

*Smoked salmon salad, olives, feta and lemon condiment*

**23€**

**Croque-monsieur truffé au poulet ou jambon de la maison Oteiza,  
accompagnement au choix**

*Truffled croque-monsieur, chicken or ham from Oteiza house, your choice of side*

**26€**

**Cheeseburger Montaigne au Comté affiné, accompagnement au choix**

*Montaigne cheeseburger, matured Comté cheese, your choice of side*

**27€**

L'ensemble des plats peuvent être accompagnés en supplément  
de salade, poêlée de légumes de saison, frites, pommes grenaille rôties, purée maison, pâtes.

*All dishes can be served in extra charge of salad, seasonal vegeables, french fries, roasted new potatoes, homemade purée, pasta.*

**6€**

*Desserts*  
*Desserts*

**L'assiette de fromages**

*Cheeses plate*

**13€**

**Crème brûlée à la verveine**

*Verbena crème brûlée*

**13€**

**Tiramisu aux zestes d'agrumes**

*Citrus zests tiramisu*

**15€**

**Finger coco, mangue passion**

*Coconut, mango passion fruit finger*

**17€**

**Café ou thé gourmand de la Demeure Montaigne**

*Signature coffee or tea « gourmand »*

**14€**



Tous nos plats et préparations sont faits maison à partir de produits et viandes en provenance de France et de l'U.E  
soigneusement sélectionnés par le Chef.  
Meat Origin : France and UE. All dishes are homemade.

-

La liste des allergènes est disponible sur demande.  
The list of allergens is available on request.