

L'envolée 
RESTAURANT

Nos planches *Our platters*

La planche végétale

Houmous de brocoli, bâtonnets de légumes, ktipiti, caviar d'aubergine et falafel maison

The vegetarian plate

Broccoli hummus, vegetable sticks, ktipiti, eggplant caviar and homemade falafel

23€

La planche de fromages affinés

Comté, fromage de chèvre, livarot, tomme de Savoie

Assortment of matured cheeses

Comté, goat cheese, livarot, tomme de Savoie

24€

L'assortiment de charcuterie Basque de la maison Oteiza

Jambon de la Vallée des Aduldes, chorizo, saucisson, pâté au piment d'Espelette

Assortment of Basque charcuterie from maison Oteiza

Ham from Aldudes Valley, chorizo, saucisson, Espelette pepper pâté

26€

La planche mixte

3 charcuteries & 3 fromages

Mixed plate

3 cold meats and 3 cheeses

28€

Le caviar Oscietre de la maison Kaviari

Oscietra caviar from maison Kaviari

30gr - 95€

Nos classiques
Our classics

Le bao végétarien

Aubergine grillée, avocat, tomates séchées, pickles de chou rouge

Vegetarian Bao, grilled eggplant, avocado, dried tomatoes, red cabbage pickles

21€

Le croque-monsieur au poulet ou jambon de la maison Oteiza

Béchamel aux herbes de Provence et tomates confites

The chicken or ham from maison Oteiza croque-monsieur

Béchamel with Provence herbs and candied tomatoes

23€

Le croque-monsieur au saumon fumé, béchamel à l'aneth et zestes de citron

Smoked salmon croque-monsieur, béchamel with dill and lemon zest

25€

Le burger de bœuf au cheddar fumé

Sauce barbecue et son accompagnement au choix

Beefburger with smoked cheddar, Barbecue sauce and side of your choice

29€

L'ensemble des plats peuvent être accompagnés en supplément

de frites, salade, pommes grenailles rôties au beurre, poêlée de légumes

All dishes can be served in extra charge of french fries, salad, roasted new potatoes, fried vegetables

6€

Nos entrées
Our starters

Salade de chou-chou-chou

Condiment pomme granny et orange, copeaux de parmesan

Cabbage Salad, granny apple and orange condiment, parmesan cheese shavings

19€

L'œuf mollet bio mariné au curcuma

Crème de jeunes pousses d'épinards, baies de goji torréfiées

Organic soft-boiled egg marinated in turmeric, baby spinach cream, roasted goji berries

21€

Butternut rôti au romarin

Mousse de burrata, pesto roquette, graines de courges grillées

Roasted butternut with rosemary, burrata mousse, arugula pesto, grilled pumpkin seeds

23€

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

25€

Gambas cuites à la nacre

Condiment gingembre, échalote, crispy feuille de riz

Mother-of-pearl cooked prawns, ginger condiment, shallot, crispy rice paper

27€

Nos plats
Our mains dishes

Cocotte de légumes au lait de coco, curry et sa galette aux herbes fraîches

Vegetable casserole with coconut milk, curry and fresh herb pancake

27€

Dorade royale, brocoli poêlé au beurre et sa crème, fumet de poisson

Sea Bream, pan-fried broccoli in butter and cream, fish fumet

32€

Le suprême de volaille jaune à la citronnelle, carottes fanes grillées et sa purée

Yellow poultry supreme with lemongrass, grilled and mashed carrots

35€

Magret de canard cuit basse température

Pommes grenailles et girolles rôties, mélasse de betterave au jus de viande

Low temperature cooked duck breast, roasted new potatoes and chanterelles, beet with meat juice

38€

Filet de bœuf au curry noir

Pressé de pommes de terre et patates douces, sauce béarnaise maison

Beef fillet with black curry, pressed potatoes and sweet potatoes, homemade béarnaise sauce

180gr - 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

Nos desserts
Our desserts

La poire aux trois chocolats, noir, blanc et dulcèy, crumble au chocolat noir

Pear with three chocolates , Dark chocolate, with chocolate and dulcèy, dark chocolate crumble

17€

Le nougat glacé aux fruits confits, gelée et brunoise de mangue

Iced nougat with candied fruits, jelly and mango brunoise

16€

La tarte déstructurée à la figue, espuma mascarpone et crème de combava

Deconstructed fig tarte, mascarpone foam and combava cream

15€

Le café ou thé gourmand de la Demeure Montaigne

La Demeure Montaigne gourmet coffee or tea

13€

**L'assiette de fromages
Comté, fromage de chèvre, livarot**

Cheese plate

Comté, goat cheese, livarot

13€



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.