

L'envolée 

RESTAURANT



*Menu Déjeuner de la semaine
du lundi au vendredi*

Entrée & Plat ou Plat & Dessert

36€

Entrée, Plat & Dessert

48€



*Nos options enfants
Our kids selection*

Suprême de volaille avec accompagnement au choix, *Poultry supreme, your choice of side*, **20€**

Filet de dorade avec accompagnement au choix, *Sea bream fillet, your choice of side* **22€**

À partager
To share

La planche méditerranéenne

Houmous de carottes, condiment poivron jaune gingembre,
caviar de céleri rave parfumé à la truffe, arancini au citron et légumes croquants

*Carrots hummus, yellow pepper ginger condiment, celeriac truffle caviar,
homemade lemon arancini and vegetables*

26€

La planche de fromages affinés

Selection of matured cheeses

26€

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

Asperges blanches juste saisies, oeuf parfait, crème d'asperges parfumée à la truffe

Quick-seared white asparagus, oeuf parfait, asparagus truffle cream

23€

**Maquereaux aux zestes de citron vert et son consommé,
gel de fleur d'hibiscus et grenade**

Mackerels with lime zests, pomegranate and hibiscus flower gel, fish broth

25€

Ceviche de dorade au lait de coco, carpaccio de mangue et sa vinaigrette

Coconut milk sea bream ceviche, thin slice of mango and vinaigrette

25€

Tartare terre et mer, émulsion moule marinière

Surf and turf tartare, marinière mussels foam

27€

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

Plats
Main Courses

**Espadon mariné à l'orange, écrasé de pommes de terre aux herbes,
beurre blanc aux zestes d'agrumes**

Swordfish marinated in orange, herbs mashed potatoes, citrus zests beurre blanc

35€

**Ballotine de volaille jaune farcie au cheddar fumé et jeunes pousses d'épinards,
pommes de terre grenailles, jus de volaille**

*Free-range chicken breast stuffed with smoked cheddar cheese and spinach,
roasted new potatoes and reduced juice*

37€

Coeur de rumsteak (190-200g), pommes darphin, jus de viande parfumé au saté

Rump eye steak (190-200g), homemade hashbrown and satay spiced juice

39€

Côte de veau cuite à basse température, trio de carottes à la marjolaine, jus corsé

Low temperature cooking veal chop, carrots and marjoram veal juice

42€

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

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

6€

*Signatures Végétales,
Veggie Signatures,*

Poireaux crayon rôtis au four, condiment aux algues, crispy d'algues

Roasted leeks, seaweed condiment and crisp

20€

**Velouté de blette à la cardamome, graines de courges torrifiées,
émulsion au lait d'amande**

Chard and cardamom velouté, grilled pumpkin seeds, almond milk foam

20€

Chou-fleur rôti, crème de chou-fleur, jus de légumes parfumé au combava

Cauliflower cream, roasted cauliflower, vegetable and combava juice

25€

*Incontournables,
Must-haves,*

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

Smoked salmon salad, olives, feta and lemon condiment

25€

**Club sandwich, poulet ou jambon de la maison Oteiza,
mayonnaise parfumée à la truffe, accompagnement au choix**

Chicken or ham from Oteiza house club sandwich, truffle mayonnaise, your choice of side

26€

Burger Montaigne et sa sauce maison, Cantal affiné, accompagnement au choix

Montaigne beef burger, homemade sauce, matured Cantal cheese, your choice of side

28€

Desserts
Desserts

L'assiette de fromages

Cheeses plate

15€

Crème légère à la bergamote, biscuit financier et sorbet bergamote

Bergamot light cream, financier biscuit and bergamot sorbet

13€

Riz au lait aux deux sésames

Vanilla rice pudding, two sesames praline

13€

Tarte tout chocolat, ganache montée et grué de cacao

Chocolate tart, ganache and cocoa nibs

14€

Baba au Rhum des Caraïbes, fruit de la passion, ananas et chantilly vanillée

Caribbean rum baba, pineapple and passion fruit, vanilla chantilly

15€



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.