

L'envolée 
RESTAURANT

À partager
To share

Planche de jambon de la vallée des Aldudes, Maison Pierre Oteiza

Ham platter from Aldudes valley, Maison Pierre Oteiza

Petit - grand / Small - large

19€ - 25€

Assortiment de charcuterie Basque, Maison Pierre Oteiza

Cold cuts platter, Maison Pierre Oteiza

22€

Planche de fromages, Maison Quatrehomme

Cheese platter, Maison Quatrehomme

23€

Fougasse de Clémentine Oliver, guacamole, houmous, tzatziki

Fougasse by Clémentine Oliver, guacamole, hummus, tzatziki

17€

Les entrées

Starters

Dorade marinée au sel de sarrasin, purée de sarrasin, concombre acidulé
Marinated sea bream with buckwheat salt, buckwheat mash, sour cucumber

22€

**Pâté en croûte de La Demeure Montaigne,
volaille et lard colonnata, condiment moutarde violette**

*Pâté en croûte by La Demeure Montaigne,
poultry and colonnata pork, purple mustard condiment*

19€

Caviar Oscietre, Maison Kaviari, garnitures « à la Russe »

Osetra caviar, Maison Kaviari, « Russian » garnish

15gr - 30gr - 50gr

60€ - 95€ - 180€

Salade d'artichauts cuits à la barigoule et son condiment

Artichoke salad, « barigoule style », condiment

Petit - grand / Small - large

25€ - 34€

Tartare de boeuf au couteau, coeur de sucrine

Beef tartar, sucrine lettuce

90gr - 160gr

18€ - 23€

**Oeuf Bio cuit à basse température,
poêlée de champignons des bois, émulsion champignons**
Low temperature cooked organic egg, fried mushrooms, mushrooms foam

15€

Les plats
Mains Courses

Ravioles de langoustine, billes de légumes et sa bisque

Scampi ravioli, vegetables, bisque

28€

Pêche du jour rôtie à la fleur de sel, asperges vertes en deux façons

Salt marinated catch of the day, asparagus in 2 ways

32€

Effiloché de joue de boeuf braisée, légumes de saison confits

Shredded beef cheek, seasonal vegetables

27€

Côte de boeuf Simmental à partager (environ 1kg)

et son accompagnement au choix

Simmental Prime beef rib to share (approx. 1kg), side of your choice

120€

Volaille jaune farcie et rôtie, pomme de terre grenaille au beurre, jus corsé

Roasted and stuffed yellow poultry, new potatoes, poultry gravy

25€

**Burger au Bleu d'Auvergne, condiment poivron,
et son accompagnement au choix**

Blue cheese burger, bell pepper condiment, side of your choice

32€

**Club sandwich au saumon fumé, crème d'oeuf de tobiko,
et son accompagnement au choix**

Smoked salmon club-sandwich, tobiko egg cream, side of your choice

27€

**Club sandwich au poulet mariné, piment d'Espelette,
et son accompagnement au choix**

Marinated chicken club-sandwich, Espelette pepper, side of your choice

24€

**L'ensemble des plats peuvent être accompagnés en supplément
de riz blanc, frites, salade, pommes grenailles rôties au beurre, poêlée de légumes**

*All dishes can be served in extra charge
with white rice, french fries, salad, roasted new potatoes, fried vegetables*

7€

Les desserts
Desserts

Assiette de fromage

Cheese plate

10€

Cube litchi, insert vanille de Madagascar

Litchi pastry, Madagascar vanilla

13€

Crèmeux choco coco, crumble chocolat Valrhona et sa tuile au Carambar

Creamy chocolate and coconut, Valrhona chocolate crumble, Carambar candy cracker

15€

Ananas rôti, tuile dentelle citron vert, sorbet façon ti-punch

Roasted pineapple, lime cracker, ti-punch sorbet

13€

Crème brûlée au Gianduja de la Maison Valrhona accompagnée de sa madeleine

Valrhona Gianduja crème brûlée, homemade sponge finger cake

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.