

# LA CARTE

## Entrées

### Les petits pois

Petits pois, ventrèche de noir de Bigorre, pousses de petits pois

19€

### La César

Filet de poulet pané aux céréales, copeaux de parmesan, croûtons de pain de mie, sauce César.

18€

### Le saumon

Gravlax maison, crémeux de betterave, blinis, petite salade.

20€

### Le foie gras

Terrine de foie gras au muscat de Beaumes-de-Venise, petite poire pochée au vin rouge et brioche maison.

24€

## Plats

### Le pigeon

Coffre rôti, cuisse confite, écrasé de topinambour, petits légumes croquants de saison et jus corsé.

27€

### La Montbéliarde

Entrecôte Montbéliarde, Gratin dauphinois d'antan, petits légumes croquants de saison, beurre maître d'hôtel.

28€

### Le poisson du moment

Pavé de poisson rôti à l'huile d'olive de Beaumes-de-Venise, riz rouge de Camargue, petits légumes croquants de saison, sauce verte au persil.

26€

### Les fruits de mer

Pâtes à l'encre de seiche, palourdes, coques, couteaux, gambas, bisque de crustacés maison.

29€

## Desserts

### Le chèvre

Chèvre chaud à l'huile d'olive, ail et herbes aromatiques, dôme de pâte feuilletée, petite salade

9€

### Le chocolat

Soufflé au chocolat noir de la maison Valrhona.

10€

### Le Baba au rhum

Le véritable baba de mon grand-père, sirop à la vanille et rhum ambré.

10€



## Starters

### Peas

Peas, black bigorre belly, pea shoots

19€

### Ceasar

Cereal-crusted chicken fillet, Parmesan shavings, bread croutons, Caesar sauce.

18€

### Salmon

Homemade gravlax, creamy beetroot, blinis, small salad.

20€

### Foie gras

Foie gras terrine with Beaumes-de-Venise muscat, small pear poached in red wine, and homemade brioche.

24€

## Main courses

### Pigeon

Roast breast, confit thigh, mashed Jerusalem artichoke, crunchy seasonal vegetables, and rich jus.

27€

### Montbéliarde

Montbéliarde rib steak, traditional dauphinois gratin, crunchy seasonal vegetables, maître d'hôtel butter.

28€

### Fish of the day

Roasted fish fillet with Beaumes-de-Venise olive oil, Camargue red rice, seasonal crunchy vegetables, parsley green sauce.

26€

### Seafood

Squid ink pasta, clams, cockles, razor clams, prawns, homemade shellfish bisque.

29€

## Desserts

### Goat cheese

Warm goat cheese with olive oil, garlic, and aromatic herbs, puff pastry dome, small salad.

9€

### Chocolate

Dark chocolate soufflé from Valrhona.

10€

### Rum baba

The true baba of my grandfather, vanilla syrup and amber rum.

10€



## Vorspeisen

<b>Erbsen</b> Erbsen, schwarzer Bauch von Bigorre, Erbsensprossen	19€
<b>Caesar</b> Gebratenes Hähnchenfilet mit Getreidepanade, Parmesanspänen, Toastbrot-Croûtons, Caesar-Sauce.	18€
<b>Lachs</b> Hausgemachter Gravlax, Rote-Bete-Creme, Blinis, kleiner Salat.	20€
<b>Gänseleber</b> Terrine von Gänseleber mit Beames-de-Venise Muskat, kleiner in Rotwein pochierter Birne und hausgemachter Brioche.	24€

## Hauptgerichte

<b>Taube</b> Brust geröstet, confierte Keule, zerdrückte Topinambur, knackiges saisonales Gemüse und kräftige Soße.	27€
<b>Montbéliarde</b> Montbéliarde Rindersteak, traditioneller Dauphinois-Gratin, knackiges saisonales Gemüse, Kräuterbutter.	28€
<b>Fisch des Tages</b> Gebratenes Fischfilet mit Olivenöl aus Beames-de-Venise, rotem Reis aus der Camargue, saisonalem knackigem Gemüse, grüner Petersiliensauce.	26€
<b>Meeresfrüchte</b> Tintenfischnudeln, Venusmuscheln, Herzmuscheln, Messer- und Gambas, hausgemachte Krustentiersuppe.	29€

## Desserts

<b>Ziegenkäse</b> Warme Ziegenkäse mit Olivenöl, Knoblauch und aromatischen Kräutern, Blätterteigdom, kleiner Salat.	9€
<b>Schokolade</b> Dunkler Schokoladensoufflé von Valrhona.	10€
<b>Rum Baba</b> Der echte Baba meines Großvaters, Vanillesirup und Bernstein-Rum.	10€

# IL MENU



## Antipasti

<b>Piselli</b> Piselli, pancetta di maiale nero di Bigorre, germogli di piselli	19€
<b>Cesare</b> Filetto di pollo impanato ai cereali, scaglie di Parmigiano, crostini di pane bianco, salsa cesare.	18€
<b>Salmone</b> Gravlax fatto in casa, crema di barbabietole rosse, blinis, insalatina.	20€
<b>Foie Gras</b> Terrina di foie gras al muscat di Beaumes-de-Venise, piccola pera cotta in vino rosso e brioche fatta in casa.	24€

## Piatti principali

<b>Piccione</b> Petto arrosto, coscia confit, purea di topinambur, verdure di stagione croccanti e salsa corposa.	27€
<b>Montbéliarde</b> Bistecca Montbéliarde, gratin dauphinois tradizionale, verdure di stagione croccanti, burro alle erbe.	28€
<b>Pesce del giorno</b> Filetto di pesce arrosto all'olio d'oliva di Beaumes-de-Venise, riso rosso della Camargue, verdure croccanti di stagione, salsa verde al prezzemolo.	26€
<b>Frutti di mare</b> Pasta al nero di seppia, vongole, lupini, coltelli, gamberi, bisque di crostacei fatta in casa.	29€

## Dolci

<b>Formaggio di capra</b> Formaggio di capra caldo con olio d'oliva, aglio e erbe aromatiche, cupola di pasta sfoglia, insalatina.	9€
<b>Cioccolato</b> Soufflé al cioccolato fondente Valrhona.	10€
<b>Baba al rum</b> Il vero baba di mio nonno, sciroppo alla vaniglia e rum ambrato.	10€

# HET MENU

## Voorgerechten

<b>Erwten</b> Erwten, zwarte varkensbuik, erwtenkiemen	19€
<b>Caesar</b> Gepaneerde kipfilet met granen, Parmezaanse kaassnippers, broodkruimels, caesarsaus.	18€
<b>Zalm</b> Huisgemaakte gravlax, crème van rode bieten, blinis, salade.	20€
<b>Foie Gras</b> Ganzenlever terrine met Beames-de-Venise muskaat, kleine peer gepocheerd in rode wijn en huisgemaakte brioche.	24€

## Hoofdgerechten

<b>Duif</b> Gebraden borst, gekonfijte poot, gestamppte aardpeer, knapperige seizoensgroenten en krachtige jus.	27€
<b>Montbéliarde</b> Montbéliarde entrecote, traditionele dauphinois gratin, knapperige seizoensgroenten, kruidenboter.	28€
<b>Vis van de dag</b> Geroosterde visfilet met olijfolie uit Beames-de-Venise, rode rijst uit de Camargue, seizoensgroenten, groene peterseliesaus.	26€
<b>Zeevruchten</b> Pasta met inktvisinkt, venusschelpen, kokkels, scheermessen, garnalen, huisgemaakte schaaldierenbisque.	29€

## Nagerechten

<b>Geitenkaas</b> Warme geitenkaas met olijfolie, knoflook en aromatische kruiden, bladerdeegkoepel, salade.	9€
<b>Chocolade</b> Soufflé van donkere chocolade van Valrhona.	10€
<b>Rum Baba</b> De echte baba van mijn opa, vanillesiroop en amber rum.	10€



## Entradas

### Guisantes

Guisantes, panceta de cerdo negro, brotes de guisantes

19€

### César

Filete de pollo empanizado con cereales, virutas de parmesano, migas de pan tostado, salsa César.

18€

### Salmón

Gravlax casero, crema de remolacha, blinis, ensalada.

20€

### Foie Gras

Terrina de foie gras con muscat de Beaumes-de-Venise, pequeña pera pochada en vino tinto y brioche casero.

24€

## Platos principales

### Pichón

Pecho asado, muslo confitado, puré de tupinambo, verduras crujientes de temporada y jugo intenso.

27€

### Montbéliarde

Entrecot Montbéliarde, gratin dauphinois tradicional, verduras crujientes de temporada, mantequilla de hierbas.

28€

### Pescado del día

Filete de pescado asado con aceite de oliva de Beaumes-de-Venise, arroz rojo de Camargue, verduras crujientes de temporada, salsa verde de perejil.

26€

### Mariscos

Pasta con tinta de calamar, almejas, berberechos, navajas, langostinos, bisque de mariscos casera.

29€

## Postres

### Queso de cabra

Queso de cabra caliente con aceite de oliva, ajo y hierbas aromáticas, cúpula de hojaldre, ensalada.

9€

### Chocolate

Soufflé de chocolate negro de Valrhona.

10€

### Baba al ron

El verdadero baba de mi abuelo, jarabe de vainilla y ron ámbar.

10€