

Menu Découverte à 35 €

Une entrée – 1 starter
Un plat – 1 main course
Un dessert – 1 dessert

Au choix dans le Menu – To choose in the Menu

Menu Saveur à 50 €

Deux Entrées – 2 starters
Un plat – 1 main course
Une assiette de fromage - Selection of cheese

Un dessert – 1 dessert
Au choix dans le Menu – To choose in the Menu

Pour accompagner votre apéritif :

La planche de charcuterie sélectionnée par nos soins - **pour 2 personnes**

Enjoy our specially selected charcuterie platter – for 2 people

14 €

Nos Entrées – Our Starters

La planche de charcuterie sélectionnée par nos soins - pour 2 personnes

Enjoy our specially selected charcuterie platter – for 2 people

14 €

Le mesclun tomates-olives et copeaux de Grana Padano à l'huile d'olive.

Mesclun salad with tomato, olive and Grana Padano shavings served with olive oil.

15 €

La tête de veau en fin carpaccio, sauce aigrette à la moutarde ancienne.

Veal carpaccio, traditional tangy mustard dressing.

18 €

Le lomo de saumon confit en croûte d'aneth, mesclun en vinaigrette d'agrumes.

Confit of salmon fillet in a dill crust, served with mesclun in a citrus vinaigrette.

19 €

L'œuf parfait, pépites de foie gras, mousseline de panais au Grana Padano.

Egg parfait, morsels of foie gras and mousseline of parsnip with Grana Padano.

20 €

Les raviolis de foie gras au bouillon de poule crémé aux champignons.

Foie gras raviolis with cream of chicken stock and mushrooms.

20 €

Le risotto tomates-olives aux copeaux de Grana Padano.

Tomato and olive risotto with Grana Padano shavings.

21 €

Le marbré de foie gras pistaches-amandes, confiture d'oignons aux fruits rouges.

Foie gras marbled foie gras with pistachios and almonds, served with onion and red fruit chutney.

21 €



Nos Plats de Poissons – Our Fish Dishes

Le dos de cabillaud snacké en croûte de chorizo, gnocchis à la crème de basilic.

Grilled cod loin in a chorizo crust, gnocchi with basil and cream sauce.

24 €

Les noix de Saint-Jacques dorées au beurre demi-sel, mousseline de panais à la ciboulette, fumet léger au citron vert.

Butter seared scallops, parsnip and chive mousseline served with a delicate lime dressing.

24 €

Le filet de loup cuit au four, pomme écrasée aux olives noires, jus rôti acidulé.

Oven roasted sea bass fillet, served with mashed potatoes with black olives and tangy jus.

25 €

Tous nos tarifs sont TTC – Horaire de service : de 12h à 14h00 et de 19h30 à 21h

Nos Plats de Viandes – Our Meat Dishes

- Le suprême de pintade doré au poêlon, petits légumes, pomme écrasée sauce morille. 28 €
Pan fried guinea fowl, fresh vegetables, mashed potatoes and morel sauce.
- La pièce de veau rôtie, poêlée de champignons, fine purée de carottes, jus sirupeux relevé au parfum de truffes. 29 €
Roast veal loin, sautéed mushrooms, delicate carrot purée, full-bodied jus flavoured with truffles.
- Le carré d'Agneau fumé au thym, pommes grenailles et dragées d'ails confits. 30 €
Smoked rack of lamb with thyme, new potatoes and candied garlic.
- Le filet de bœuf poêlé, boutons d'artichauts caramélisés, réduction de Porto poivré. 31 €
Pan seared beef fillet steak, caramelised artichoke hearts, peppered Port reduction.



- Le plateau de fromages sélectionnés par nos soins – **pour 1 personne** 10 €
Cheese platter for one person

Les douceurs sucrées de La Bastide – La Bastide's Sweets

- La crème brûlée à la vanille Bourbon 10 €
Bourbon vanilla crème brûlée.
- Le tiramisu framboise aux biscuits rose de Reims 10 €
Raspberry tiramisu with Rose de Reims biscuits.
- Le carpaccio d'ananas aux fruits de saison 12 €
Pineapple carpaccio with seasonal fruit.
- La tarte sablée citron-fenouil, sorbet citron vert 12 €
Short crust lemon and fennel tart with lime sorbet.
- Le biscuit moelleux chocolat-noisette et son sorbet à la mandarine 12 €
Moist nut-chocolate biscuits with mandarin sorbet.
- Le crumble aux pommes, raisins blancs au Rhum, glace vanille Bourbon 12 €
Apple crumble with rum-infused raisins, bourbon vanilla ice-cream

Menu table d'hôte à 29 €

Menu établi selon l'arrivage du jour - *Menu of the day, carefully selected based on seasonal produce available*

Une entrée – 1 starter

Un plat – 1 main course

Un dessert – 1 dessert

Menu Dégustation à 70 €

Le Maître d'Hôtel vous en communiquera le détail

Please ask the headwaiter for further details

Par soin de qualité constante, notre carte est soumise aux arrivages journaliers.

We strive to maintain quality by adapting our menu to the availability of fresh seasonal produce.

Si vous avez une allergie, merci de bien vouloir le faire savoir au maître d'hôtel

If you have any allergies, please inform the headwaiter

Tous nos tarifs sont TTC – Horaire de service : de 12h à 14h00 et de 19h30 à 21h