

Les Desserts / Desserts

Le fondant au chocolat 19€
Chocolate Fondant

Coupe de fruits rouges, Chantilly et coulis 24€
Red fruits, whipped cream and coulis

Assiette de fruits frais de saison 21€
Seasonal fruits

La Crème brûlée Maison
à la vanille Bourbon de Madagascar 18€
Vanilla crème brûlée



Déjeuner servi de 12h00 à 14h30
Lunch served from noon to 02:30 p.m.

Les Salades / Salads

La Soupe du moment, gruyère et croûtons dorés 21€
Soup, gruyere and fried crust

Les lentilles vertes du pays de Sault, œuf de poule poché,
petits lardons et graines de moutarde 28€
Green lentils salad, poached egg, bacon and mustard seed

La Salade de Quinoa aux agrumes et coriandre fraîche,
gambas rôtie à la citronnelle 28€
Quinoa salad, citrus fruit and coriander, roasted King Prawn with lemongrass

Le saumon fumé par nos soins, concombre acidulé
et chair de tourteau 28€
Salmon, smoked in our kitchen, cucumber and tourteau crab meat

BBQ

Les poissons / fish & seafood

Saumon / *Salmon* 38€
Lieu Jaune / *Pollack fish* 38€
Le filet de loup / *Sea Bass fillet* 38€
Le filet de Daurade / *Sea Bream fillet* 38€

Sur demande 24h à l'avance Homard bleu et langouste
On request, 24 hours in advance, blue lobster and crayfish

Les viandes / meat

Le suprême de volaille fermière / *Farm poultry breast supreme* 38€
Les côtes d'agneau des Pyrénées / *Pyrénées lamb chops* 39€
Entrecôte de Bœuf / *Rib steak* 42€
La pluma de porc ibérique / *Pluma ibérica ham* 42€

Sur demande 24h à l'avance Côte de bœuf ou de veau
On request, 24 hours in advance, Prime rib of beef or veal

Les garnitures/ side dish

La salade mixte / *Mixed green salad*
Petits légumes de saison / *Seasonal vegetables*
Poêlée de haricots verts en persillade / *Sauteed green beans with persillade*
Pomme de terre à la cheminée, crème de ciboulette / *Baked potatoes, cream and chives*