




Les entrées

Le Foie Gras	14€
De canard, maison mi cuit, chutney de fraises <i>Homemade duck Foie Gras semi-cooked, strawberry chutney</i>	
Le saumon 	12€
Comme un gravelax, crème de citron vert <i>Gravelax salmon, lime cream</i>	
Les Tomates	12€
En salade multicolore, Burratta crémeuse, pignons de pin et pesto <i>Tomato salad, creamy burrata cheese, pine nuts, pesto</i>	
Les crevettes	12€
En salade de pâtes, saumon, crème de basilic <i>Pasta salad, shrimps, salmon, basil cream</i>	


Les pâtes

Les Penne	
Sauce bolognaise ou napolitaine <i>Bolognese or Neapolitan sauce</i>	18€

Les plats *Servi uniquement de 12h à 14h00 et de 19h30 à 21h15*

Le Taureau	28€
En filet grillé, AOP de la maison « <i>Alazard et Roux</i> », écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, jus de viande à l'échalote et vin rouge <i>Grilled bull fillet PDO of the house "Alazard et Roux", mashed potatoes in olive oil, gravy with shallot and red wine</i>	
Les Langoustines  	34€
En délicat risotto au riz rouge BIO de Camargue, jus infusé au fenouil sec <i>Langoustine in a delicate risotto with organic red rice from the Camargue, juice infused with dried fennel</i>	

Les sandwichs

Focaccia au séché de taureau de la maison « <i>Alazard et Roux</i> », caviar de tomates, roquette 	18€
<i>Focaccia with dried bull from "Alazard et Roux", tomato caviar, arugula</i>	

Les desserts

Les fruits 	8€
Frais en salade <i>Fresh fruit salad</i>	
La tarte du jour <i>Tart of the day</i>	8€



Produits issus de l'agriculture biologique/Organic



Inspired by her

Nos préparations, sont susceptibles de contenir l'un des 14 allergènes répertoriés. La liste est disponible auprès de notre maître d'hôtel.

Our food may contain some of the 14 allergens. List at your disposal to our butler

Toutes nos viandes sont d'origine française

Prix net service compris