



## Soupe

Bisque de langouste au safran et épice en croute  
Rock lobster bisque with spicy saffron in crusted dome

Veloute de choux fleur au fois gras  
Cauliflower velouter with shredded goose liver

Minestrone algerienne aux boulgour  
Tomatoes vegetable soup algerienne with boulgour

Assiette nordique des fjords  
Trio de poisson fumé et ces condiments

Queue de Langoustine à la crème et queue de poireau  
Langustino tail with leek cream and crust of parmesan

Carpaccio de langouste citron vert au sens asiatique  
Rock lobster Carpaccio with lime and Asian flavour

Saint jacques poêler, jus de corail aux poivre de Sichuan,  
Relish de maïs  
Pan seared scallop with juice of red coral, Sichuan peper and corn relish

Duo de fois gras chaud et froid sur fond de compote de datte  
Duo of goose liver cold and hot with datte jams

Salade croquante périgourdine à la saveur du midi  
Crusty salad perigourdine south France flavour

Salade folle aux cailles confit  
Crazy lettuce with confit quail

Salade de couleur à la feueillantine de fromage de chèvre  
Colored salad with goat cheese feueillantine

Sens des trois caviars et ces condiments  
Mixed of three kind of caviar with all condiment





## De la mer sur la table

Filet de mérrou poché au lait de coco et curry thaïlandais  
Poached filet of merou in the coconuts milk and Thai curry

Filet de cabillaud, sabayon à l'algue marine et  
Agrume rose, réduction de sauce de soja et légume de saison  
Steamed cod fish, sabayon of seaweed and pink citrus, sauce soya and season vegetable

Roulade de saumon et sole fond de mousse d'artichaut pomme  
croustillante  
Et légume parisien.  
Rollup of salmon with sole, botton of artichoke mousse crusty apple and Parisian vegetable

Tranche d'espadon grillée, risotto d'Espelette et  
Tapenades d'olive Kalamata  
Grilled marinated sword fish with espelette risotto and olive kalamata tapenade

Filet de dorade royale en feuille de brick,  
purée de patate wasabi, légume du jour et sauce Sichuan  
Wrapped Bream filet with brick, wazabi sweet potatoes and vegetable of the day

Filet de bacalao aux poireaux florentins  
Salted codfish from Norway with Florentine leek sauce

### Pêche du jour avec garniture

#### Griller, vapeur et au four

[ voir prix du jour ]

Cabillaud Atlantique  
Flétan blanc Behring mer  
Carrelet Atlantique  
Dorade Royale Atlantique  
Homard du Canada  
Langoustine écossaise

filet de saumon Norvège  
truite sauvage  
paves de thon rouge Hawaii  
Espadon Atlantique  
langouste  
huitres x6 olérons Atlantique

Tourteaux Bretagne

Suivant disponibilité





## Viande grillé du pré catalan

Beef filet /Filet de bœuf 300 gr

Ribeye /Entrecôte de 400 gr

Lamb rack /Cote d agneau 400 gr

Bône in ribeye Cote de bœuf de 500 /600 gr

Chateaubriand pour deux 700 gr

Sauce au vin /sauce with wine

Bordelaise, espagnolade, au poivre vert, poivre et cognac, aux fois gras, pimenté  
Romarin réduction

Bordelaise, spanish, green pepper corn, pepper and cognac

Sans vin et brandy with out of wine and brandy

Poivre vert, poivre noir, fois gras, réduction de bœuf au romarin

Choix de garniture de jour en cocotte /Choice of side dish

Gratin dauphinois, haricot vert, légume du jour, navet a la moutarde  
Fenouil grillé, tomates provençales.





## Spécialité

Filet de bœuf Rossini aux asperges vertes,  
paillasson de légume Réduction de porto  
Traditional beef Rossini with green asparagus bed of vegetable, port wine reduction  
And truffle caviar and goose liver

Aiguillette de poulet impérial fourré aux cèpes  
Marche pied de légumes miniature  
Et sauce fois gras  
Chicken breast imperial stuffed with boletus footstep of vegetable and duck liver sauce

Cuisse de canard confite au poivre  
Pomme ana et pomme confite  
Tomates provençales  
Duck leg confit with black pepper, Ana potatoes, apple confit  
Tomatoes Provençal's

Magret de canard pékinois  
Aux miels et 5 parfums du Sichuan  
Gratin dauphinois et salsifis  
Peking duck breast with honey and 5 flavour of Sichuan  
Potatoes gratin and braised salsifis





## Dessert

### Fondant chocolat et glace vanille de Madagascar

Volcano chocolate cake with ice cream vanilla

### Poire au vin et coulis de mangue

Cooked pear in the wine with mango coulis

### Millefeuille japonais aux fraises

Japonaise napoléon strawberry

### Iles flottante sur lit de guava et crème anglaise

City Island on a bed of guayava and English cream

### Souffler orange et coulis de framboise

Orange souffler and raspberry coulis

## Crème glacer Gelato

400 dz 1 boules

500 dz 2 boules

Vanille/vanilla, Chocolat noir / dark chocolate, Pistache /Pistachio, Crème Brule/crème brule  
Tiramisu/tiramisu, Cappuccino/cappuccino, Praline/praline, Nougat/nougat, Poire/pear  
Pomme /Apple, Framboise/raspberry, Cerise/cherry

