

# *Nos Menu*

# *Le Menu Solstice*

*Entrée, Plat, Fromage ou Dessert* 39 €  
*Entrée, Plat, Fromage et Dessert* 44 €

*Le Pâté en Croûte à ma Façon, Vinaigrette de Légumes Pickles, et Caviar d'Aubergine*  
*Pâté en Croûte in Chef's Style, Pickles Vegetables Vinaigrette and Aubergine Dip*



*La Joue de Bœuf Confite, Pomme Façon Boulangère Revisitée, Jus Façon Bourguignon*  
*Candied Beef Cheek, Baked Potatoes in "Boulangère" style, Red Wine Juice*



*Spécialité Fromagère du Chef*  
*Chef's Cheese Speciality*

*Ou/Or*

*Le Plateau de Fromages Affinés*  
*Cheese Board*



*Le Dessert, au choix dans la carte, à commander d'avance*  
*"A la carte" dessert, must be ordered in advance*

*Tout Changement peut entraîner un supplément*  
*Any modification to the menu can lead to an extra charge*  
*Prix nets - Service compris*  
*Net prices - service included*

# *Le Menu Tînaïller*

*Entrée, Plat, Fromage ou Dessert 52 €*

*Entrée, Plat, Fromage et Dessert 57 €*

*Entrée, Poisson, Viande, Fromage ou Dessert 61 €*

*Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert 66 €*

*Asperges Vertes en Déclinaison, Royale de Foie Gras et Ecrevisses  
Variations of Green Asparagus, Foie Gras Royale and Crayfish*



*Le Filet de Bar, Compotée de Tomates et Olives Kalamata, Jus de Coquillages Safrané  
Sea Bass Fillet, Stewed Tomatoes and Kalamata Olives, Saffron Shellfish Juice*

*Et/Ou*

*Or/And*

*Le Filet d'Agneau en Croûte de Pain, Ail des Ours et Condiments de Piquillos  
Lamb Fillet in Bread Crust, Wild Garlic and Piquillos Condiments*



*Spécialité Fromagère du Chef  
Chef's Cheese Speciality*

*Ou/Or*

*Le Plateau de Fromages Affinés  
Cheese Board*



*Le Dessert, au choix dans la carte, à commander d'avance  
"A la carte" dessert, must be ordered in advance*

*Tout Changement peut entrainer un supplément*

*Any modification to the menu can lead to an extra charge*

*Prix nets - Service compris -*

*Net prices - service included*

## *Le Menu Besseuil 79 €*

### *Le Menu Dégustation en Accords Mets & Vins 129 €*

*Menu dégustation en sept services servi pour l'ensemble des convives,  
Concocté selon le marché du Chef et de son équipe.*

*L'Accord Mets & Vins inclut un verre de vin par plat,  
Sélectionnés par notre Sommelier en fonction  
Des plats qui composeront votre menu.*

*Ce menu peut vous être servi jusqu'à 13h15 pour le déjeuner,  
et 20h45 pour le dîner.*

*Seven-course tasting Menu served to the whole table,  
According to the ideas of the Chef and his team.*

*L'Accord Mets & Vins - Food & Wine Pairing  
Includes a glass of wine with each course, selected by our Sommelier  
According to the dishes which compose your menu.*

*This menu can be served until 1.15 pm for the lunch,  
and 8.45 pm for the dinner.*



*Pour nos convives végétariens ou végétaliens,  
Notre Maître d'Hôtel peut proposer des plats chauds et froids  
Adaptés à chaque régime alimentaire.*

*For our vegetarian and vegan guests,  
Our Maître d'Hôtel can suggest some hot and cold dishes  
Fitted to each diet.*



## *Menu Enfant 17.50 €*

*Pour nos jeunes convives  
For our young guests*

*1 entrée + 1 plat + 1 dessert + 1 boisson  
Selon le marché*

*1 starter + 1 main course + 1 dessert + 1 drink  
According to the market*

*Prix nets - Service compris -  
Net prices - service included*