

Menu de saison

Entrées

*Velours de topinambours et châtaigne
Cream of Jerusalem artichokes and chestnut*

Ou

*Tartelette de chèvre à l'huile de noisette,
Magret fumé (France) et chutney poire-coing
Goat cheese tart in hazelnut oil smoked duck breast*

Plats

*Dos de cabillaud, soupe de poissons de roche
Pommes de terre et rouille safranée, compotée de fenouil
Cod fish, rock fish soup*

Potatoes and rouille in saffron, fennel stew

Ou

Risotto du moment / Risotto of the moment

Ou

Paleron de veau confit (France)

Mousseline de carottes, compotée d'oignons

Veal's paleron stew (Fr) Carrot purée and cooked onions

Entrée, plat et dessert : 39 euros

Entrée et plat : 37 euros

Plat et dessert : 34 euros

Menu Avenio

Entrées

Duo de Saint Jacques crues et terrine de foie gras

Jeunes pousses de roquette

Duo of raw scallops and foie gras terrine

Ou

Œuf parfait, émulsion de champignons à la truffe

Épinards et copeaux de truffe fraîche

Soft boiled egg, foam of mushrooms and truffle

Spinash and pieces of truffle

Plats

Escalope de lotte, crème de lard

Chou vert et ventrèche de jambon noir de Bigorre

Monk fish, bacon cream and cabbage

Dried black pig belly from Bigorre

Ou

Bavette de bœuf Black Angus (USA)

Purée de céleri, champignons Sauce Chimichurri

Black Angus beef steack (US)

Celeri purée, mushrooms Chimichurri sauce

Entrée, plat et dessert : 49 euros

Entrée et plat : 47 euros

Plat et dessert : 44 euros

Desserts

Assiette de fromages et chutney

Cheese and chutney

Saint Marcellin affiné

Refine Saint Marcellin cheese

Mousse pomme au four,

Sauce et glace caramel beurre salé

Baked apple mousse, caramel coulis and ice cream

Délice croustillant chocolat- poire

Delicious crunchy chocolat and pear

Pavlova aux marrons et sorbet myrtille

Chestnut pavlova and blueberry sorbet