



Hotel - Restaurant - Bar

# Carte Des Mets

## Food Menu

Notre équipe est à votre disposition pour vous accompagner dans vos choix

Please ask our friendly staff for any suggestions

Déjeuner du mardi au samedi de 12h00 à 14h30

Diner du mardi au samedi de 19h15 à 22h15

Lunch, from Tuesday to Saturday 12pm – 2.30pm

Diner, from Tuesday to Saturday 7.15pm – 10.15pm





---

## À LA CARTE



### Nos assiettes à partager / Our plates to share

- Fromages de saison de chez Martine Dubois / *Seasonal cheeses from Martine Dubois* €18  
 Assortiment de charcuterie de la Maison By Dehesa / *Assorted cold meats from Maison By Dehesa* €19  
 Mixte de charcuterie et de fromages / *Assorted cold meats and cheeses* €22

### Entrées / Starters

-  Burrata, tomates fraîches et basilic / *Burrata cheese, fresh tomatoes and basil* €14
  -  Carpaccio de truite fumée au bois de Sakura, avocat, mangue, tomates jaunes, œufs de truite €16  
*Trout carpaccio smoked with Sakura wood, avocado, mango, yellow tomatoes, trout eggs*
  -  Poulpe de Galice grillé, soupe chaude de tomate, oignon rouge et concombre €18  
*Grilled Galician octopus, warm tomato soup, red onion and cucumber*
  -  Tataki de chevreuil, tartare d'aubergine, pickles de betterave et poireaux frits €15  
*Roe deer tataki, eggplant caviar, pickled beetroot and fried leeks*
- Terrine de foie gras maison au Saikyo miso caramélisée, pain de mie, figue, fromage blanc €20  
*Homemade & caramelized foie gras terrine with Saikyo miso, white bread, fig, cottage cheese*



### Spécialités de pâtes / Pasta specialties

- Spaghettis artisanaux « Rustichella d'Abruzzo » à la Trapanese, langoustines grillées, coriandre et pistaches de Sicile €26  
*« Rustichella d'Abruzzo » artisanal spaghetti alla Trapanese, grilled scampis, coriander and Sicilian pistachios*
- Linguines aux moules et à la poitrine fumée maison, champignons de saison, mizuna €24  
*Linguine with mussels and homemade smoked bacon, seasonal mushrooms and mizuna salad*
-  Tagliatelles à la Caponata et au mijoté d'agneau, basilic frit et pecorino €20  
*Tagliatelle alla Caponata and with lamb stew, fried basil leaves and pecorino cheese*
-  Tortellinis farcis de polenta blanche et de taleggio, sauce au beurre et jambon ibérique Bellota €22  
*Tortellini stuffed with white polenta and taleggio cheese, butter sauce and Bellota Iberian ham*

### Plats / Mains

- Viande sélectionnée et son accompagnement du jour / *Piece of meat with its side dish of the day* €35  
 Poisson du marché et son accompagnement du jour / *Market fish and its side dish of the day* €32

### Desserts et Fromages / Desserts and cheeses

-  Panna Cotta au basilic, granité et fruits exotiques frais, huile d'olive et citron vert €12  
*Basil Panna Cotta with granita and fresh exotic fruits, olive oil and lime*
- Baba au rhum au thé vert Hojicha et aux figes noires, glace au pain grillé et huile de figue €12  
*Hojicha green tea rum baba with black figs, toasted bread ice cream and fig oil*
-  Vacherin façon pêche melba, sorbet pêche, glace vanille, pêche pochée et meringue au yaourt €12  
*Vacherin like peach melba, peach sorbet, vanilla ice cream, poached peach and meringue with yogurt*
- Assiette de fromages de saison de chez Martine Dubois / *Seasonal cheese plate from Martine Dubois* €14