

Les entrées

Ligne Orientale

12.00 €

Brick de brie aux figes et au chutney sur lit de mâche

Fried brie cheese with figs and chutney on a bed of young salad leaves,

Lieux d'Echange

14.00 €

Carpaccio de saumon frais et crevettes à l'aneth, au miel, et au citron vert

Carpaccio of fresh salmon and prawns with a honey, dill and lime sauce

Les Deux Rives

17.00 €

Foie gras frais de canard poêlé servi dans sa terrine au jus d'échalotes et porto avec tranche de foie gras et coulis de vin

Fresh duck liver fried and served in terrine with a shallot and port sauce with a slice of foie gras and reduction of wine

Les entrées chaudes

Sur un Air Méditerranéen

16.00 €

Salade tiède aux St Jacques et gambas à l'émincé de poivrons rouges et verts sautés au vinaigre balsamique et au paprika

Warm salad of scallops and king prawns with finely diced red and green peppers sautéed in balsamic vinegar and paprika

Plaisirs du Gers

deux tranches

two slices

17.00 €

trois tranches

three slices

23.00 €

Foie frais de canard poêlé sur un lit d'endives caramélisées avec coulis de vin

Pan-fried fresh duck liver on a bed of caramelised endives with red wine sauce

Jardin oriental

10.00 €

Velouté de carotte à la coriandre et ses

Cream of carrots soup with coriander

Bagues des Fjords

13.00 €

En plat de résistance main course

19.00 €

Tortellini frais sauce crème fraîche à l'aneth et au saumon fumé

Fresh tortellini in cream sauce with dill and smoked salmon

Les poissons

Sole Cervantes **27.50€**

Sole poêlée avec gambas et sauce safran

Grilled sole, glazed with a muscat and butter sauce, garnished with muscat grapes

Au Fil de l'Eau **26.00 €**

Pavé de turbot cuit dans son jus et rôti aux pignons sauce à l'estragon au champagne et sa garniture de St Jacques

Turbot steak roasted in its juices with pine seeds and served with tarragon and champagne sauce and its scallop garnish

Heures Hindoues **23.00 €**

Filets de rougets et gambas marinés dans une sauce au yaourt et au tandoori servi avec un riz kashmiri aux petits légumes

Fillets of red mullet and giant prawn marinated in yoghurt and tandoori spices, served with Kashmiri rice

Les viandes

Les Couleurs d'Asie **24.00 €**

Carré d'agneau, sauce citron, gingembre et menthe, pommes sautées

Rack of lamb in a lemon, ginger and mint sauce, sautéed potatoes

Promenades Sylvestres **26.00 €**

Filet mignon de veau, sauce aux morilles et à la crème, fondu de poireaux et pommes sautées

Fillet of veal with morrel and cream sauce served with creamed leeks and noisette potatoes

Sur un Air de Rossini **28.00 €**

Tournedos de bœuf grillé avec tranche de foie gras poêlé à cheval, sauce à

l'Armagnac et aux truffes, servi avec ses haricots verts aux lardons et pommes sautées

fillet of beef grilled and topped with a slice of pan fried duck liver, with Armagnac sauce and truffles and a garnish of green beans with bacon and sautéed potatoes

The Dublin Lawyer's Surf'n Turf **29.50 €**

Duo de filet de bœuf et de langouste grillés et ses sauces au whiskey et à la Guinness

Duo of fillet of beef and lobster tail grilled and served with whiskey and Guinness sauces

Les fromages

La Palette du Crémier

10.00 €

Sélection de fromages du pays

Chef's selection of cheeses of the region

Les desserts

Le Poêlon

10.00 €

Crumble aux pommes, poires, et fruits de saison

Crumble of apples, pears, and fruits in season

Dans le Verger

10.00 €

Assiette de fruits frais sélection du Chef

Chef's selection of fresh fruits in season

Carrousel aux Saveurs

10.00 €

Sélection de desserts du Chef

A selection of our Chef's desserts

Jeu chocolaté

10.00 €

Sélection de desserts autour du chocolat

A selection of chocolate desserts

Le menu enfant

10.00 €

(jusqu'à 12 ans)

Entrée, plat et dessert

Starter, main course and dessert