Pour nos Hôtes, Notre Chef vous Propose.
For our Host, Our Head Chef Suggestion.

Entrées / *Starters* :

Velouté de Potimarron, Crème au Lard Fumé ..... 18 €
Pumpkin Soup, Smoked Bacon Cream

Le Minestrone au Parmesan..... 23 €
Minestrone Soup with Parmesan Cheese

Asperges Vertes, Sauce Gribiche… ..... 24 €
Green Asparagus, Gribiche Sauce

Eclair Saumon Gravlax aux Agrumes et Guacamole ..... 26 €
Gravlax Salmon Eclair, Citrus and Guacamole

Carpaccio de Maigre à la Vanille et Coriandre..... 27 €
Lean Fish Carpaccio, Vanilla, and Coriander

Pâté en Croûte de Chez Daniel Gobet (Champion du Monde 2018) ..... 28 €*
Daniel's Gobet Crusty Pâté (Worldwide Champion 2018)

Les Huitres Fine de Claire n°3, Vinaigre d'Echalottes et Pain de Seigle ..... 29 €
Oysters Fine de Claire n°3, Shallots Vinegar, Rye Bread

Salade Sucrine au Homard, Avocat et Pomelo..... 30 €*
Sucrine and Lobster Salade, Avocado and Pink Grapefruit

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée à la Pomme Poire..... 32 €*
Pan Fried Duck Foie Gras with Apple and Pear

Poissons / *Fishes*

Gambas à la Plancha, Riz au Lait à la Mangue et Passion, Emulsion Citronnelle ..... 36 €
A la Plancha Gambas, Rice with Mango and Passion Fruit, Lemon Grass Emulsion

Noix de Saint-Jacques Poêlées, Wok de Légumes, Bouillon Thaï..... 40 €
Pan Sautéed Sea Scallops, Vegetables Wok, Thaï Broth

Blanc de Turbot Poché, Carottes des Sables et Champignons Glacés, Sauce Vin Jaune ..... 41 €*
Poached Turbot Fish, Sand Carotts and Glazed Mushrooms, Yellow Wine Sauce

Les prix sont nets - service compris- Allergènes sur demande
All our dishes are homemade. Prices are net service included- Allergens on request

*Plat contenant de l'alcool – *Dish made with Alcohol.*

Vegetarien / Vegetarian :

Le plat Végétarien du chef.....30 €
Vegetarian Dish from Our Chef

Pâtes / *pasta*

Radiatori à la Truffe Melanosporum et Dés de Jambon Blanc .....35 €
Riadiatori with Melanosporum Truffle, White Ham Dice

Viandes / *Meats* :

Volaille Fermière, Fondant aux Cèpes, Sauce Champignons .....37 €*
Farmed Chichen, Cèpes Mushrooms Fondant, Mushrooms Sauce

Paleron de Bœuf Façon Bourguignon, Purée Maison.....38 €*
Beef Paleron, Bourguignon Style, Mash Potatoes

La Broche du Jour……..38 €*
Chef's Spit of the Day

Carré d'Agneau Rôti, Petits Farcis Niçois .....39 €
Roasted Lamb Chop, Stuffed Vegetables

Filet de Bœuf Charolais Grillé de Chez Metzger Façon Rossini,
Matafan de Pommes de Terre et Sauce Périgourdine…….....55 €*
Grilled Filet of Beef Charolais, Potatoes Matafan, Perigourdine Sauce

(Supplement Resident: 10 € par Personne)

Côte de Boeuf Maturée au Barbecue, Frites Maison et Sauce Bearnaise (Pour 2 Personnes).....120 €
Beef Rib on the Grill, Home Made French Fries, Bearnaise Sauce (For 2 People)

(Supplement Resident: 20 € par Personne)

Origine de nos Viandes - *Origin of our meats*

Volaille : France – **Paleron** : France – **Agneau** : Irlande – **Filet de Bœuf** : France – **Côte de Bœuf** : USA ou Argentine

Garnitures en Supplément / *Extra Garnish* :

Mesclun de Salade – *Mixed Green Salad* .....08 €
Légumes Verts – Green Vegetables.....10 €
Riz Basmati – *Basmati Rice* .....10 €
Penne – Penne Pasta.....10 €
Frites Fraiches – *French Fries*.....10 €
Purée Nature – *Plain Homemade Mash Potatoes*.....10 €
Purée à la Truffe – *Black Truffle Mash Potatoes*.....20 €

Les prix sont nets - service compris- Allergènes sur demande
All our dishes are homemade. Prices are net service included- Allergens on request

*Plat contenant de l'alcool – *Dish made with Alcohol.*

Fromages / Cheeses :

Fromages de Nos Montagnes et d'Ailleurs ..... 20 €
Cheeses from Our Mountains and Elsewhere

Gourmandises / Sweets :

Le Buffet d'Entremets et de Pâtisseries Du Fer à Cheval ..... 15 €*
Fer à Cheval Desserts and Pastry Buffet

La Tarte Citron Meringuée, Noisettes Caramélisées, Sorbet Citron ..... 15 €
Lemon Curd Tart with Meringue, Caramelized Nuts, Lemon Sorbet

Le Palet au Chocolat, Insert Namelaka au Piment d'Espelette, Glace Café ..... 15 €
Chocolate Palet, Namelaka with Piment Espelette, Coffee Ice Cream

Textures de Framboises, Praliné de Sésame Noir ..... 15 €
Raspberries Textures, Black Sesame Praline

Tiramisu Traditionnel, Tuile Cacao Amaretto ..... 15 €*
Traditional Tiramiu, Cocoa Amaretto Tuile

Assortiment de Glaces et Sorbets Maison Foisonnés Minute (3 Quenelles)
(Vanille – Café – Chocolat - Pistache – Citron – Verveine – Framboise – Myrtille) ..... 15 €
Assortment of Homemade Ice Creams and Sorbets Blended Minute (3 Scoops)
(Vanilla – Coffee – Chocolate – Pistachio - Lemon – Verbena – Raspberry – Blueberry)
(10 Minutes de Preparation – 10 Minutes Waiting time)

Soufflé Chaud au Grand Marnier et Sorbet Mandarine **(supplément Résident 10 €)** ..... 20 €*
Hot Grand Marnier Soufflé, Tangerine Sorbet ***(Hôtel Guest extra 10 €)***
(25 minutes de Preparation - 25 Minutes Waiting Time)

Les prix sont nets - service compris- Allergènes sur demande
All our dishes are homemade. Prices are net service included- Allergens on request

*Plat contenant de l'alcool – *Dish made with Alcohol.*