

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

Entrées / Starters :

Velouté de Potimarron, Crème Fumée <i>Pumpkin Soup, Smoked Cream</i>	21 €
Crème de Morilles, Bruschetta de Champignons <i>Morel Mushrooms Soup, Mushrooms Bruschetta</i>	23 €
Pâté en Croûte de Chez Daniel Gobet (Champion du Monde 2018) <i>Daniel's Gobet Crusty Pâté (Worldwide Champion 2018)</i>	28 €
Les Huitres Fine de Claire n°3, Vinaigre d'Echalottes et Pain de Seigle <i>Oysters Fine de Clair n°3, Shallots Vinegar, Rye Bread</i>	29 €
Foie Gras de Canard du Sud-Ouest à la Gelée de Poire, Chutney Poire et Marron <i>From Southwest Duck Foie Gras, Pear Jelly, Pear and Chestnut Chutney</i>	32 €
Tourteau et Trilogie de Quinoa aux Agrumes et Coriandre <i>Crab Meat and Quinoa Trilogy with Citrus and Coriander</i>	29 €
Saumon Fumé Bio Petrossian Accompagné de Ses Blinis <i>Organic Petrossian Smoked Salmon, Blinis</i>	36 €
Nage de Homard, Beurre Blanc au Gingembre Rose <i>Lobster Tail, White Butter and Pink Ginger</i>	29 €
Fricassée de Champignons, Espuma Persillade <i>Mushrooms Fricassee, Persillade Espuma</i>	24 €

Poissons / Fishes

Dos de Cabillaud Rôti sur un Nuage de Muscade, Tombée d'Épinards <i>Roasted Back of Cod, Nutmeg and Spinach</i>	38 €
Noix de Saint-Jacques Poêlées, Ecrasé de Potiron, Emulsion de Pancetta Fumée <i>Pan Sautéed Sea Scallops, Crushed Pumpkin, Smoked Pancetta Emulsion</i>	40 €
Pavé de Bar à la Plancha, Semoule de Brocoli, Sauce Vierge <i>Seabass à la Plancha, Brocoli Semolina, Virgin Sauce</i>	42 €
Sole Meunière, Pomme de Terres à l'Anglaise <i>Meunière Sole, Boiled Potatoes</i>	65 €

(Supplement Resident: 20 €)

*Toutes nos préparations sont faites maison par nos équipes de cuisine et de pâtisserie.
Les prix sont nets - service compris- Allergènes sur demande
All our dishes are homemade. Prices are net service included- Allergens on request*

Pâtes / pasta

Macaroni à la Truffe Melanosporum et Dés de Jambon Blanc 39 €
Macaroni with Melanosporum Truffle, White Ham Dice

Viandes / Meats :

Pot au Feu de Cuisse de Canard du Sud-Ouest 36 €
Leg of French Duck Pot au Feu

Ris de Veau Glacé à la Betterave, Sauté de Champignons 39 €
Veal Sweetbreads with Beetroot, Sautéed Mushrooms

Carré d'Agneau Rôti, Pomme Boulangère et Caviar d'Aubergine au Cumin 40 €
Roasted Lamb Chop, Boulangère Potatoes, Eggplant Caviar with Cumin

La Broche du Jour 40 €
Chef's Spit of the Day

Filet de Bœuf Charolais Grillé, Pomme de Terres Façon Pont Neuf, Sauce Béarnaise 45 €
Grilled Filet of Beef Charolais, Pont Neuf Potatoes, Bearnaise Sauce

Le Rossini du Fer à Cheval, Pomme de Terres Façon Pont Neuf, Sauce Périgourdine 55 €
The Fer à Cheval's Rossini, Pont Neuf Potatoes, Périgourdine Sauce

(Supplement Resident: 10 €)

Côte de Boeuf Charolaise de Chez Metzger à la Braise,
Pomme Grenailles, Moutarde aux Cêpes (Pour 2 Personnes) 120 €
Metzger Beef Rib Charolaise on The Grill, Grenailles Potatoes, Cêpes Mushrooms Mustard (For 2 People)

(Supplement Resident: 20 € par personne)

Tomahawk de Black Angus de Chez Metzger à la Braise,
Pomme Grenailles, Moutarde aux Cêpes (Pour 2 Personnes) 300 €
Metzger Black Angus Tomahawk on The Grill, Grenailles Potatoes, Cêpes Mushrooms Mustard (For 2 People)

(Supplement Resident: 100 € par personne)

Provenance de nos Viandes : France (Canard – Veau – Agneau – Bœuf) - USA (Tomahawk)
Origin of our meats

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 Fraîches – *French Fries* 10 €

Purée Nature – *Plain Homemade Mash Potatoes* 10 €

Purée au Jus de Viande – *Mash Potatoes with Meat Juice* 12 €

Purée au Bacon – *Mash Potatoes with Bacon* 12 €

Purée à la Truffe – *Black Truffle Mash Potatoes* 20 €

Toutes nos préparations sont faites maison par nos équipes de cuisine et de pâtisserie.

Les prix sont nets - service compris- Allergènes sur demande

All our dishes are homemade. Prices are net service included- Allergens on request

Fromages / Cheeses :

Fromages de Nos Montagnes et d'Ailleurs..... 18 €
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

Déclinaison du Chocolat en Plusieurs Textures 15 €
Declinaison of Chocolate in Several Textures

Brioche St Genix Perdue, Siphon Bananes Flambées, Coulis Caramel Beurre Salé 15 €
French Toast Made with St Genix Brioche, Flambees Banana Siphon, Salted Butter Caramel Coulis

La Châtaigne Façon Millefeuille 15 €
Chestnuts Like a Millefeuille

Mi-Cuit Valrhona, Coulant Dulcey, Glace Vanille Maison..... 15 €
Half Cooked Valrhona, Dulcey Coulant, Vanilla Ice Cream
(15 minutes de Preparation - 15 Minutes Waiting Time)

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)

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)

*Toutes nos préparations sont faites maison par nos équipes de cuisine et de pâtisserie.
Les prix sont nets - service compris- Allergènes sur demande
All our dishes are homemade. Prices are net service included- Allergens on request*