

RESTAURANT LES SAISONS

LES ENTREES | STARTERS

Gratinée à l'oignon | Onion soup 13 €
Oignons caramélisés, bouillon de volaille, croûtons, fromage
Caramelized onions, chicken broth, croutons, cheese

✔ **Minestrone | Minestrone Soup** 14 €
Soupe de pâtes italiennes aux petits légumes, pain aux olives et parmesan
Vegetable Italian soup with pasta served with olive bread and Parmesan cheese

**Salade de lentilles, œuf parfait, vinaigrette jus de truffe
Lentil salad, soft boiled egg, truffle juice vinaigrette** 15 €
Lentilles, œuf, croûtons, lardons, cébettes | Lentils, egg, croutons, bacon, spring onions

Assortiment de cochonnailles | Assortment of cold cuts 16 €
Jambon, saucisson, terrine, cornichons, beurre | Ham, sausage, terrine, gherkin, butter

✔ **Poireau entier, vinaigrette comme une ravigote
Leek with vinaigrette like ravigotte sauce** 14 €
Croûtons, œuf mimosa, germes de poireaux, vinaigrette au jus de truffe
Croutons, mashed boiled eggs, leek sprout, truffle juice vinaigrette

**Crevettes roses et guacamole à la coriandre fraîche
Pink shrimps and cilantro guacamole** 18 €
Endives, sauce épicée, pickles de radis, germes de poireaux
Endives, spicy sauce, radish pickles, leek sprout

Saumon fumé | Smoked salmon 24 €
Tranché main, crème d'Isigny, toast brioché | Hand sliced, Isigny cream, toasted brioche

**Foie gras de canard préparé par nos soins, chutney de mangues
Homemade duck foie gras, mango chutney** 26 €
Foie gras mi-cuit et mangues aux épices, toast brioché
Semi-cooked foie gras, mango chutney with spices, toasted brioche

LES CLASSIQUES | CLASSICS

Salade César | Caesar salad 18 €
Copeaux de parmesan Reggiano, sauce César à l'anchois, tomates cerises, croûtons et œuf parfait
Parmesan Reggiano shavings, Caesar sauce with anchovies, cherry tomatoes, croutons and soft boiled egg

Salade César poulet | Caesar chicken salad 23 €
Copeaux de parmesan Reggiano, sauce César à l'anchois, tomates cerises, croûtons et œuf parfait, poulet | Parmesan Reggiano shavings, Caesar sauce with anchovies, cherry tomatoes, croutons and soft boiled egg, chicken

**Salade César saumon fumé
Caesar smoked salmon salad** 23 €
Copeaux de parmesan Reggiano, sauce César à l'anchois, tomates cerises, croûtons et œuf parfait, saumon fumé | Parmesan Reggiano shavings, Caesar sauce with anchovies, cherry tomatoes, croutons and soft boiled egg, smoked salmon

Tartare de bœuf Limousin aux couteaux | Steak tartare 24 €
Salade et frites fraîches | Limousin beef, served with salad and French fries

Club Sandwich 25 €
Pain toasté, blanc de poulet, bacon, salade, tomate, œuf frit, sauce dijonnaise et frites fraîches
Toast with chicken breast, bacon, salad, tomato, fried egg, Dijonnaise sauce and French fries

LES PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

LES POISSONS | FISH COURSES

Fish and Chips 21 €

**Filet de daurade en laque d'épices, fricassée de légumes
Sea bream fillet caramelized with spices, mixed vegetables** 24 €

**Pavé de lieu jaune meunière aux câpres, riz basmati
Pollock steak meunière with capers, basmati rice** 23 €

**Saumon cuit à l'unilatéral, minute de pousses d'épinard
Salmon cooked one-side, baby spinach à la minute** 26 €

**Encornet farci aux gambas et gingembre, risotto au parfum de homard
Squid stuffed with bay prawns and ginger, risotto with lobster flavor** 25 €

LES VIANDES | MEATS

**Poulet et légumes comme un wok au satay
Chicken and vegetables satay stir-fry** 23 €

**Blanquette d'onglet de veau, riz basmati
Veal hanger steak like a stew, basmati rice** 24 €

**Pluma ibérique au piment d'Espelette, légumes d'antan | Iberian
pork Pluma with Espelette pepper and heritage vegetables** 25 €

**Bavette d'aloiau « Angus », sauce BBQ
« Angus » Skirt steak, BBQ sauce** 27 €

Galaxy Burger 28 €

LES PÂTES ET RIZ | PASTAS AND RICE

Spaghetti à la Carbonara | Spaghetti Carbonara 25 €

Spaghetti à la Bolognaise | Spaghetti Bolognese 25 €

✔ **Penne alla Genovese** 24 €

✔ **Penne all' Arrabbiata** 24 €

**Risotto au parfum de homard et brocolis
Risotto with lobster flavor and broccoli** 24 €

✔ **Riz basmati et légumes sautés aux sésames
Basmati rice and sautéed vegetables with sesame** 24 €

LES DESSERTS

Assiette de fromages « A.O.P » | Cheese platter « A.O.P » 13 €
Fromages, fruits secs, beurre | Cheese, dried fruits, butter

Crème brûlée à la vanille | Vanilla crème brûlée 9.50 €
Crème caramélisée à la cassonade | Caramelized cream with brown sugar

**Salade de fruits exotiques comme une piña colada
Exotic fruits salad like a piña colada** 11 €
Selon saison (banana, kiwi, ananas, fruits de la passion)
Seasonal exotic fruits (banana, kiwi, pineapple, maracuja)

Riz au lait à la gousse de vanille | Vanilla rice pudding 9.50 €
Zestes d'orange et citron | Citrus fruits zest

Tiramisù 11 €
Biscuit parfumé au café et à l'Amaretto, cacao et mascarpone
Biscuit flavored with Amaretto liquor, cacao and mascarpone cream cheese

Cheesecake Oreo 11 €
Fromage Philadelphia, framboise pépin | Philadelphia cream cheese, raspberry

**Moelleux au chocolat « Guanaja », crème glacée à la vanille
« Guanaja » chocolate lava cake, vanilla ice cream** 12 €
Gâteau coulant au chocolat (15 minutes de cuisson) | Soft chocolate cake (15 minutes baking)

Glaces et Sorbets | Ice Creams and Sorbets
2 boules 7 € | 3 boules 9 € 2 scoops 7 € | 3 scoops 9 €

Glaces : vanille, chocolat (noir ou blanc), café, cannelle, pistache
Ice cream: vanilla, chocolate (black or white), coffee, cinnamon, pistachio

Sorbets : cassis, citron vert, fraise, fruit de la passion, mangue, poire, orange, noix de coco
Sorbets: blackcurrant, lime, strawberry, passion fruit, mango, pear, orange, coconut

Café gourmand | Gourmet coffee 9.50 €
Café accompagné de petites pâtisseries | Coffee with small pastries

Vins de la carte :

Haut Médoc, Château Reysson – Bordelais, France	39€ ^{37.5cl}	68€ ^{75cl}
Menetou Salon, Domaine Leclerc – Loire, France	10€ ^{12c}	58€ ^{75cl}
Côtes du Ventoux, ChtPesquié – Rhône, France	9€ ^{12cl}	45€ ^{75c}
Pouilly-Fumé, Petit Fumé– Loire, France	12€ ^{12cl}	64€ ^{75cl}
Faugères, A.de S.Plana, rosé– Languedoc, France	10€ ^{12cl}	47€ ^{75cl}

 = Issu de l'agriculture biologique

✔ = Plat végétarien | Vegetarian plate

Prix nets, taxes et service inclus | Net prices, service and taxes are included

Nous sommes à votre disposition pour toutes demandes concernant les ingrédients présents dans nos plats.

Lors de la prise de commande, veuillez informer votre serveur de toute allergie, régimes ou intolérance alimentaire.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.