

RESTAURANT LES SAISONS

LES ENTREES | STARTERS

Gratinée à l'oignon | Onion soup 14

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 soup with Italian pasta, olive bread and Parmesan cheese

Salade de lentilles, œuf parfait, vinaigrette jus de truffe

Lentil salad, soft boiled egg, truffle juice vinaigrette 17

Lentilles, œuf, croûtons, lardons, cébettes | Lentils, egg, croutons, bacon, spring onions

Assortiment de cochonnailles | Assortment of cold cuts 19

Jambon, saucisson, terrine, cornichons, beurre | Ham, sausage, terrine, gherkin, butter

Tartare de saumon à l’aneth, concombres au vinaigre

Salmon tartare with dill, vinegar cucumber 22

Huile de sésame, coriandre, champignons enoki | Sesame oil, cilantro, enoki mushrooms

Carpaccio de boeuf “Aubrac”, pousse de moutarde fine

“Aubrac” Beef carpaccio, mustard sprout 21

Pesto, parmesan Reggiano, crème de balsamique | Pesto, Parmesan cheese, balsamic cream

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

Tomates cerises, copeaux de parmesan Reggiano, sauce César à l’anchois, croûtons et œuf parfait | Cherry tomatoes, Parmesan Reggiano shavings, Caesar sauce with anchovies, croutons and soft boiled egg

Salade César poulet | Caesar chicken salad 23

Tomates cerises, copeaux de parmesan Reggiano, sauce César à l’anchois, croûtons et œuf parfait, poulet | Cherry tomatoes, Parmesan Reggiano shavings, Caesar sauce with anchovies, croutons and soft boiled egg, chicken

Salade César saumon fumé | Caesar smoked salmon salad 23

Tomates cerises, copeaux de parmesan Reggiano, sauce César à l’anchois, croûtons et œuf parfait, saumon fumé | Cherry tomatoes, Parmesan Reggiano shavings, Caesar sauce with anchovies, croutons and soft boiled egg, smoked salmon

Tartare de bœuf Limousin aux couteaux | Steak tartare 24

Servi avec salade et frites | Limousin beef, served with salad and French fries

Club Sandwich 25

Pains grillés, blanc de poulet, bacon, salade, tomate, œuf frit, et sauce dijonnaise, servi avec chips ou frites | Toasted bread, chicken breast, bacon, lettuce, tomato, fried egg and Dijonnaise mustard sauce, served with chips or French fries

LES PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Les Poissons | Fish Courses

Fish and Chips 21

Filets de merlan en panure, frites, sauce ravigote | Breaded whiting fillet, French fries, ravigote sauce

Filet de daurade vapeur, marinade du sud au safran, légumes

verts | Sea bream fillet steamed, South marinade with saffron,

green vegetables 24

Pois gourmand, courgettes, asperges vertes, brocolis | Sweet peas, zucchini, asparagus, broccoli

Pavé de lieu jaune meunière aux câpres, riz basmati

Pollock steak meunière with capers, basmati rice 22

Poisson cuit au beurre, persil haché, citron | Fish cooked with butter, chopped parsley, lemon

Saumon cuit à l’unilatéral, minute de pousses d’épinard

Salmon cooked one-side, baby spinach à la minute 26

Beurre blanc, citron au sel | White butter sauce, lemon with salt

Gambas rôties, chop suey de légumes, sauce aigre-douce

Roasted prawns, vegetables chop suey, sweet sour sauce 27

Soja, poivrons, oignon rouge, champignon shiitake, piment d’Espelette

Soya, peppers, red onions, shiitake mushroom, Espelette pepper

Les Viandes | Meats

Poulet et légumes comme un wok au satay | Chicken and

vegetables satay stir-fry 22

Pak-choï, shiitake, coriandre hachée, huile de sésame, brocolis, sauce aux cacahuètes épicée

Pak choi cabbage, shiitake mushroom, cilantro, sesame oil, broccoli, spicy peanut sauce

Joue de Bœuf, pépites de foie gras de canard et légumes en

vinaigrette jus de truffe | Cheek of beef, piece of duck foie gras

and vegetables with truffle juice vinaigrette 24

Courgette, pois gourmand, petits pois, cébette, coriandre fraîche

Zucchini, sweet peas, sweet garden peas, spring onions, cilantro

Pluma ibérique au piment d’Espelette, légumes d’antan

Iberian pork Pluma with Espelette pepper and old-fashioned

vegetables 25

Cochon espagnol, topinambour, pommes de terre vitelottes, carottes jaunes

Spanish pig, Jerusalem artichokes, vitelotte potatoes, yellow carrots

Bavette d’aloyau « Angus », sauce BBQ | « Angus » Skirt steak,

BBQ sauce 27

Pommes de terre grenailles, sauce BBQ maison | Pan sautéed potatoes, homemade BBQ sauce

Galaxy Burger 28

Viande de bœuf Charolaise, Cheddar, bacon grillé, mayonnaise épicée Sriracha, servi avec coleslaw

et frites | Beef, Cheddar, grilled bacon, spicy Sriracha mayonnaise, served with coleslaw and French fries

Les Pâtes et riz | Pastas and rice

Spaghetti à la Carbonara | Spaghetti Carbonara 25

Œuf, parmesan Reggiano, lard fumé et crème | Egg, Parmesan cheese, smoked bacon and cream

Spaghetti à la Bolognaise | Spaghetti Bolognese 25

Viande de bœuf, tomates, parmesan Reggiano | Minced beef, tomatoes, Parmesan cheese

Penne alla Genovese 24 🌱

Ail, basilic, pignons de pin, huile d’olive, parmesan Reggiano | Garlic, basil, pine seed, olive oil, Parmesan cheese

Penne all’ Arrabbiata 24 🌱

Tomates cerises, ail, piment, parmesan Reggiano | Cherry tomatoes, garlic, red pepper, Parmesan cheese

Légumes tièdes en vinaigrette jus de truffe et coriandre fraîche

Warm vegetables with truffle juice vinaigrette and coriander 24 🌱

Mémi-mélo de légumes du moment | Seasonal vegetables assortment

Riz basmati et légumes sautés aux sésames | Basmati rice and sautéed

vegetables with sesame 24 🌱

Choux Pak choï, brocolis, champignon shiitake, oignon rouge | Pak choï cabbage, broccoli, shiitake mushroom, red onions

LES DESSERTS

Assiette de fromages | Cheese platter 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

Fruits rouges au parfum de poivre de Sichuan | Red berries

flavoured with Sichuan pepper 12

Sirop au poivre de Sichuan | Sichuan pepper syrup

Babas bouchons au « Grand Marnier » | Baba with Grand

Marnier 13

Crème Chantilly | Whipped cream

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 12

Fromage Philadelphia, framboise pépin | Philadelphia cream cheese, raspberry

Moelleux au chocolat « Guanaja », crème glacée à la vanille |

« Guanaja » chocolate lava cake, vanilla ice cream 13

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, fraise, chocolat (noir ou blanc), café, cannelle, noix de coco, pistache

Ice cream: vanilla, strawberry, chocolate (black or white), coffee, cinnamon, coconut, pistachio

Sorbets : cassis, citron, fruit de la passion, mangue, fraise, poire, orange

Sorbets: blackcurrant, lemon, passion fruit, mango, strawberry, pear, orange

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 ^{37.5 cl}	68 ^{75cl}
Menetou Salon, Domaine Leclerc – Loire, France	10 ^{12cl}	58 ^{75cl}
Côtes du Ventoux, ChtPesquié – Rhône, France	9 ^{12cl}	45 ^{75cl}
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 TTC en euros | Net price in euros

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.