

CARTE

TOUTS NOS PLATS
SONT FAITS MAISON !



Entrées

Pressé de foie gras aux pommes caramélisées Pressed Foie Gras with Caramelised Apples	21€
Tartare de saumon, combava rapé Salmon tartare, grated combava.	12€
Croustillant de fromages aux épices douces Crispy cheese pastries with mild spices.	12€
Gambas marinée en persillade servis froid sur lit d'ananas Marinated prawns with garlic and parsley, served cold on a bed of pineapple.	14€
Terrine de volaille et piquillos en gelée Chicken and piquillo pepper terrine in jelly.	12€

Plats

Pavé de thon en croute de sésame et pavot Sesame and poppy seed-crusted tuna steak	25€
Emincé de saumon mi cuit sauce chorizo ibérique Sliced semi-cooked salmon with Iberian chorizo sauce	23€
Filet de bœuf , sauce morilles Beef fillet with morel mushroom sauce	28€
Tournedos de veau cuit basse temperature, sauce ivoire Low-temperature cooked veal tournedos with ivory sauce	24€
Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne Veal kidney with wholegrain mustard	21€
Côte de bœuf (race selon arrivage) env. 1kg, sauce béarnaise (à partager) Beef rib (breed depending on availability), approximately 1 kg, with Béarnaise sauce (to share)	72€
Souris d'agneau braisée au vin rouge Red wine-braised lamb shank	23€

Fromages

Plateau de fromages et son mesclun en folie Cheese platter with a mixed seasonal greens.	6€
---	----

Desserts

Notre spécialité, la véritable Tarte Tatin* Our Signature Dessert - The Original Tarte Tatin*	10€
Carpaccio d'ananas, sirop safrané Pineapple carpaccio with saffron syrup	9€
Brioche perdu, glace praliné French toast brioche with praline ice cream	10€
Soufflé chaud au Grand Marnier Warm Grand Marnier soufflé	11€
Café ou Thé gourmand Gourmet coffee or tea	11€
Poêlée de pêche de saison flambée au rhum Pan-fried seasonal peaches flambéed with rum	11€

Nos tarifs sont en Euro ttc, service compris



MENU

39€ Entrée + Plat + Dessert

42€ Entrée + Plat + Fromage + Dessert



Entrées

Croustillant de fromages aux épices douces

Crispy cheese pastries with mild spices.

Terrine de volaille et piquillos en gelée

Chicken and piquillo pepper terrine in jelly.



Plats

Emincé de saumon mi cuit sauce chorizo ibérique

Sliced semi-cooked salmon with Iberian chorizo sauce

Tournedos de veau cuit basse température, sauce ivoire

Low-temperature cooked veal tournedos with ivory sauce



Fromages

Plateau de fromages et son mesclun en folie

Cheese platter with a mixed seasonal greens.



Desserts

Notre spécialité, la véritable Tarte Tatin*

Our Signature Dessert - The Original Tarte Tatin*

Carpaccio d'ananas, sirop safrané

Pineapple carpaccio with saffron syrup

MENU ENFANT

12€ Plat + Dessert sur demande (-13 ans uniquement)

*Les sœurs Stéphanie (1838-1917) et Caroline Tatin (1847-1911) ont ouvert l'hôtel Tatin en 1894, combinant leurs talents en cuisine et à l'accueil. Le restaurant des deux sœurs aura l'honneur de figurer dans le premier guide Michelin, édité en 1900. Aujourd'hui, nous servons cette véritable tarte Tatin, fidèle à la recette authentique (sans crème fraîche, glace...) transmise par les sœurs Tatin depuis plus d'un siècle. Nous sommes heureux et fiers de perpétuer cette tradition.