

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

**Fraîcheur de moules et crevettes façon Madras
Mussels and schrimps Madras way** 15 €
Curry, mélange d'herbes, germes de poireau | curry, mixed herbs, leek germs

**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

✔ **Burrata et arlequin de tomate
Burrata and assortment of tomatoes** 18 €
Huile d'olive, gelée d'eau de tomate | Olive oil, tomatoes water jelly

Saumon fumé | Smoked salmon 24 €
Tranché main, crème d'Isigny, pain toasté | Hand sliced, Isigny cream, toasts

**Foie gras de canard maison, chutney de mangues
Homemade duck foie gras, mango chutney** 26 €
Foie gras mi-cuit et mangues aux épices, pain toasté
Semi-cooked foie gras, mango chutney with spices, toast

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 €
Pains toastés, 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 rascasse rôti, fenouil comme une pomme boulangère
Roasted Scorpion fish fillet, baked fennels** 23€
23€

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

Gambas au piment d'Espelette à la plancha, risotto au parfum de homard | Prawns "à la plancha" with Espelette pepper, risotto with lobster flavour 25 €

Dos de saumon rôti, réduction d'une béarnaise, minute de pousses d'épinards | Roasted back of Salmon, béarnaise trimming, fresh spinaches 25 €

LES VIANDES | MEATS

**Poulet sauté aux pleurotes, légumes comme un wok et son jus
Chicken with oyster mushrooms and vegetables stir-fry** 23 €

**Epaule d'agneau braisée, houmous et légumes verts
Braised lamb shoulder, houmous and green vegetables** 24 €

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

**Bavette d'ailoyau « 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 au sucre cassonade | Caramelized cream with brown sugar

**Fruits rouges au parfum de poivre de Sechuan
Red fruits salad with Sechuan Pepper flavour** 11 €
Selon saison (banane, kiwi, ananas, fruits de la passion)
Seasonal exotic fruits (banana, kiwi, pineapple, maracuja)

Les fameuses profiteroles | The famous Profiteroles 10€
Glace vanille, sauce chocolat chaude, choux
Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, puff

**Clafoutis à l'ancienne aux fruits de saison
Traditional seasonal fruit clafoutis** 11 €
Servi tiède | Served warm

**Panna cotta déstructurée aux saveurs exotiques
Revisited Panna Cotta with Exotic flavor** 9.50 €
Citron vert, fruits de la passion, banane, lait de coco
Lime, passion fruit, banana, coconut milk

**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 & Mignardises | Coffee with small pastries

Vins de la carte :

Haut Médoc, Château Reysson - Bordelais, France	39€ ^{37,5 cl}	68€ ^{75cl}
Rioja, Marqués de Riscal Reserva – Espagne	16€ ^{12cl}	69€ ^{75cl}
Côtes du Ventoux, Château Pesquié - Rhône, France	9€ ^{12cl}	45€ ^{75cl}
Sancerre, Les Baronnes - Loire, France	14€ ^{12cl}	39€ ^{37,5 cl}
Faugères, Abbaye de S.Plana, Rosé - Languedoc, France		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.