

La Marquise de Liste

Les entrées / Starters

La Signature du Chef

Le Foie Gras mi-cuit , servi en terrine Sauce au vin rouge épicé, pain d'épices, noisettes grillées <i>Duck Foie Gras in Pâté, red wine sauce, gingerbread, grilled hazelnuts</i>	21 €
Saumon mariné par nos soins , avocat, grenade, jeunes pousses, vinaigrette Yuzu <i>In house marinated Salmon, avocado, pomegranate, yuzu dressing</i>	21 €
Velouté de Topinambour , à la truffe et ris de veau <i>Cream of topinambour, Truffle and sweetbreads</i>	19 €
Œuf Parfait au confit d'oignons doux de Cévennes, croûtons dorés, crème de parmesan <i>Poached egg with Cévennes sweet onions and parmesan cream</i>	16 €

Les Pâtes et Risottos / Pasta and Risottos

	Entrée/Starter	Plat Principal/Main Course
La Pâte du jour <i>Pasta of the day</i>	15 €	21 €
Le Risotto du jour <i>Risotto of the day</i>	15 €	21 €

Les Poissons / Fish

Langoustine dorée à la poêle , jus de crustacées au corail d'oursin <i>Pan fried scampi, crustacea sauce and urchin coral</i>	32 €
Dos de maigre cuit sur la peau , crème de fenouil au Safran Riz Veneré aux épices <i>Skin fried Croaker, saffron fennel cream and spices veneré rice</i>	27 €
Médaille de Lotte au beurre d'Espelette, épinards et Lard de Colonnata <i>Monkfish medallion with Espelette butter, spinach and Colonnata bacon</i>	26 €

La Marquise de Liste

Les Viandes / Meats

La Signature du Chef

Tournedos de Filet de Boeuf Charolais à la Strogonoff 34 €

Grosses frites et légumes du moment

Tournedos Beef Charolais, tenderloin Strogonoff, fries and seasonal vegetables

Magret d'Agneau de Préalpes rôti au parfum de Provence Grenaille et petits légumes 32 €

Provence flavoured roasted Pre-Alpes lamb, grenaille potatoes and vegetables

Ballotine de pintade farcie au foie gras

Gratin de pommes de terre, jus de volaille au Vieux Porto

Guinea fowl Ballotine stuffed with foie gras, potatoes gratin, Vieux Porto poultry sauce

25 €

Piccata de veau de lait façon Saltimbocca, sauce Marsala

Saltimbocca veal piccata, Marsala sauce

26 €

Le plateau de Fromages frais et affinés

Fresh and ripened cheese

12 €

Les Desserts / Desserts

12 €

Dôme à la fraise, insert citron basilic

Sur un biscuit sablé

Strawberry dome, lemon basilic, shortbread biscuit

Allumette Opera gelée aux framboises

Opera allumette, Raspberry Jelly

Soufflé chaud coco, sauce chocolat, glace noix de coco

Coconut Souffle, chocolate sauce, coconut ice cream

Assiette de Fruits de Saison

Seasonal fresh fruits

Glaces et Sorbets

Ice cream and Sorbet