

# La Marquise de Liste

## Les entrées / Starters

### *La Signature du Chef*

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Le Foie Gras</b> servi en terrine,<br>Chutney de framboises au vinaigre de cidre, meringue à la vanille<br><i>Duck Foie Gras terrine raspberry chutney with cider vinegar and vanilla meringue</i> | <b>21 €</b> |
| <b>Saumon sauvage « Sockeye »</b> préparé comme un Gravelax<br>servi en tartare<br><i>Gravelax cured « Sockeye » wild salmon tartare style</i>  | <b>19 €</b> |
| <b>Velouté au Potimarron</b> servi avec ces <b>Châtaignes</b> , Truffe noire<br><i>Pumpkin velouté served with Chestnut and black truffle</i>   | <b>17 €</b> |
| <b>Œuf poché dans une crème de Champignons, Mousseline de Foie-Gras</b><br><i>Poached egg in a Creamy Mushroom Soup, Foie-Gras Mousseline</i>   | <b>15 €</b> |

## Les Pâtes et Risottos / Pasta and Risottos

|  | Entrée/Starter | Plat Principal/Main Course |
|--|----------------|----------------------------|
| <b>La Pâte du jour</b><br><i>Daily Fresh Pasta</i>     | <b>15 €</b>    | <b>21 €</b>                |
| <b>Le Risotto du jour</b><br><i>Risotto of the day</i> | <b>15 €</b>    | <b>21 €</b>                |

## Les Poissons / Fish

|  |             |
|--|-------------|
| <b>La Dorade de Méditerranée en filet dorée à la poêle</b> , réduction au vin rouge<br><i>Panfried Mediterranean Sea Bream, in red wine reduction</i>  | <b>24 €</b> |
| <b>La Marmite du Pêcheur</b> , Gambas, Moules, Saumon, Cabillaud, Poulpe<br><i>The Fisherman's Bowl with Prawns, Mussels, Salmon, Cod and Octopus.</i> | <b>28 €</b> |
| <b>Le pavé de Cabillaud cuit sur sa peau</b> , sauce aux câpres fins<br><i>Skin fried Cod served with a caper sauce</i>                                | <b>24 €</b> |

# La Marquise de Liste

## Les Viandes / Meats

### *La Signature du Chef*

**Le Filet de Bœuf Charolais** servi comme un Rossini, sauce périgourdine 35 €  
Champignons en persillade et pommes noisette  
*Charolais beef fillet, Rossini style, black truffle sauce, mushrooms and "Noisette" potatoes*

**Sauté de Sanglier aux Baies de Genièvres, Polenta Crémeuse** 24 €  
*Sautéed Wild Boar with Juniper Berries, Creamy Polenta*

**Noisette de Cerf Gand Veneur, Soufflé de Pommes de terre, purée de Cèleri** 30 €  
*Noisette of Deer Grand Veneur, Potato Soufflé, Pure of Celery*

**Suprême de Volaille Fermière cuit à basse température, Sauce Forestière** 24 €  
*Farm Poultry Supreme cooked at low temperature, Wild Mushroom sauce.*

**Le plateau de Fromages frais et affinés** 12 €  
*Fresh and ripened cheese*

## Les Desserts / Desserts

**Fondant à la Châtaigne et au Miel** 12 €  
*Chestnut Fondant with Honey*

**Dôme aux deux Chocolats, Noir et au Lait et biscuit Feuillantine croquante** 12 €  
*Two Chocolate Dome, with a Crispy Biscuit*

**Sablé Crémeux Gianduja** 12 €  
*Creamy Gianduja Shortbread*

**Assiette de Fruits de Saison** 12 €  
*Seasonal fresh fruits*

**Glaces et Sorbets** 12 €  
*Ice cream and Sorbet*