

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 Paté, red wine sauce, ginger bread, grilled hazelnuts</i> | 21 € |
| Saumon marine 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 confits d'oignons doux de Cévennes, Crêtons 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 dorées 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 € |
| Medaillon 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

32 €

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

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

Ballotine de pintade farcie au foie gras

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

Guinea fowl Ballotine stuffed with foie gras, potato 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

14 €

Les Desserts / Desserts

Dôme à la fraise, insert citron basilic

Sur un biscuit sablé

Strawberry dome, lemon basilic, shortbread biscuit

12 €

Allumette Opera gelée aux framboises

Opera allumette, raspberry jelly

12 €

Soufflé chaud coco, sauce chocolat, glace noix de coco

Coconut Souffle, chocolate sauce, coconut ice cream

Assiette de Fruits de Saison

Seasonal fresh fruits

12 €

Glaces et Sorbets

Ice cream and Sorbet

12 €