

# La Marquise de Liste

## Les entrées / Starters

### La Signature du Chef

<b>Le Foie Gras</b> servi en terrine, Chutney de framboises au vinaigre de cidre, meringue vanille <i>Duck Foie Gras terrine raspberries chutney with cider vinegar and vanilla meringue</i>	<b>21 €</b>
<b>Saumon sauvage « Sockeye »</b> préparé comme un Gravelax servi en tartare <i>« Sockeye » wild salmon prepared as Gravelax, served tartare way</i>	<b>19 €</b>
<b>Velouté de radis noir et son émincé de volaille</b> , Truffe noire d'Eté <i>Black radish velouté with thin slices of Poultry, summer black truffle</i>	<b>17 €</b>
<b>Œuf poché dans une soupe de poissons</b> , façon bouillabaisse croûtons dorés à l'ail <i>Poached egg in a fish soup "Bouillabaisse" way, panfried croutons with garlic</i>	<b>15 €</b>

## Les Pâtes et Risottos / Pasta and Risottos

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

## Les Poissons / Fishes

<b>Filet de loup de Méditerranée poêlé</b> , chutney de pêches <i>Panfried Mediterranean Sea Bass served with peach chutney</i>	<b>24 €</b>
<b>Le Saint Pierre cuit à l'unilatéral</b> , poivre de Timut tagliatelles de légumes <i>John Dory fish unilateral cooked, "Timut" pepper and vegetables tagliatelle</i>	<b>28 €</b>
<b>Le Thon Rouge en pavé mi-cuit</b> , oignons de Tropea confits <i>Half cooked red tuna fish, candied "Tropea" onions</i>	<b>26 €</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 served as a Rossini, black truffle sauce, mushrooms and "Noisette" potatoes*

**Rognon de Veau sauté au vieux Porto**, riz basmati et champignons 26 €  
*Veal kidney cooked with old Porto, basmati rice and mushrooms*

**Magret d'Agneau Ibérico rôti aux baies rose** 30 €  
polenta croustillante  
*Breat of "Iberico" lamb roasted with pink peppercorn, crispy polenta*

**Pluma de cochon « Extremadura »** mariné aux épices orientales 24 €  
pommes « Grenaille » et gratin de fenouil  
*"Extremadura" pork pluma marinated with spices, "Grenaille" potatoes and fennel gratin*

**Le plateau de Fromages frais et affinés** 12 €  
*Fresh and repined cheeses*

## Les Desserts / Desserts

**Soufflé glacé au Grand Marnier, sauce chocolat** 12 €  
*Frozen Grand Marnier soufflé, chocolate sauce*

**Allumette chocolat « Guayaquil », croquant amande** et biscuit Joconde 12 €  
*Thin chocolate "Guayaquil" entremet, almond biscuit and Joconde cake*

**Bavarois passion et chocolat blanc**, glace citron vert et ananas 12 €  
*White chocolate and Passion fruit bavarois, lime and pineapple ice cream*

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

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