

# EDGAR

## CARTE DU DEJEUNER – DU LUNDI AU SAMEDI (LUNCH MENU - MONDAY TO SATURDAY)



### ENTREES A PARTAGER / STARTER TO SHARE

DAILY SUGGESTIONS (SUGGESTIONS DU JOUR : VOIR ARDOISE).....	ASK THE SERVER
PAN-FRIED MUSHROOMS, ARTICHOKE CONDIMENT, PERFECT EGG AND BEET CHIPS.....	13€
<i>(POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, CONDIMENT ARTICHAUT, ŒUF PARFAIT ET CHIPS DE BETTERAVES)</i>	
SALMON GRAYLAX (LABEL ROUGE), APPLE AND BEET, HORSERADISH CREAM.....	13€
<i>(GRAYLAX DE SAUMON LABEL ROUGE, POMMES ET BETTERAVES, CRÈME DE RAIFORT)</i>	
BURRATA, PEACH AND FIGS ROASTED WITH BALSAMIC AND SAGE.....	15€
<i>(BURRATA, PÊCHE ET FIGUES RÔTIES AU BALSAMIQUE ET SAUGE)</i>	
FISH RILLETES AND CONDIMENTS.....	8€
<i>(RILLETES DE POISSONS DU MOMENT ET CONDIMENTS)</i>	
SCALLOP CARPACCIO, HAZELNUT OIL AND POMEGRANATE.....	14€
<i>(CARPACCIO DE SAINT JACQUES, HUILE DE NOISETTES ET GRENADE)</i>	

### PLATS / MAIN COURSE

DAILY SUGGESTIONS (SUGGESTIONS DU JOUR : VOIR ARDOISE).....	ASK THE SERVER
BOWL VEGGIE: CANDIED PEPPERS, TZATZIKI, BURRATA, BLACK RICE, HUMMUS, YOUNG SPROUTS, BEETS, ROASTED SEEDS AND POMEGRANATE VINAIGRETTE ..	18€
<i>(BOL VEGGIE : POIVRONS CONFITS, TZATZIKI, BURRATA, RIZ VÉNÉRÉ, HOUMOUS, JEUNES POUSSÉS, GRAINES TORRÉFIÉES ET VINAIGRETTE DE GRENADE)</i>	
MONKFISH MEDALLION, GINGER BROTH AND COMBAYA, SEASONAL VEGETABLES .....	25€
<i>(MÉDAILLON DE LOTTE, BOUILLON DE GINGEMBRE ET COMBAYA, LÉGUMES DE SAISON)</i>	
GRILLED OCTOPUS, BLACK GARLIC VINAIGRETTE .....	28€
<i>(POULPE GRILLE, VINAIGRETTE À L'AIL NOIR)</i>	
DUO OF PRAWNS AND SCALLOPS A LA PLANCHA, MINT CHUTNEY AND YOGURT.....	26€
<i>(DUO DE GAMBAS ET SAINT JACQUES A LA PLANCHA, CHUTNEY DE MENTHE ET YAOURT)</i>	
LIMOUSINE SIRLOIN, GREEN PEPPER SAUCE AND FRESH CHEESE, HOMEMADE FRIES.....	27€
<i>(FAUX-FILET LIMOUSINE, SAUCE AUX POIVRES VERT ET FROMAGE FRAIS, FRITES MAISON)</i>	
DUCK AIGUILLETES WITH CHANTERELLES AND CHESTNUT CRUMBLE.....	23€
<i>(AIGUILLETES DE CANARD AUX GIROLLES ET CRUMBLE DE CHÂTAIGNES)</i>	

DAILY SIDE DISH  
GARNITURE DU JOUR  
9€

HOMEMADE FRENCH FRIES  
FRITES MAISON  
5€

GREEN SALAD, POMEGRANATE VINAIGRETTE  
SALADE VERTE, VINAIGRETTE DE GRENADE  
5€

### DESSERTS

MATURED CHEESE PLATTER FROM MAISON BORDIER.....	10€
<i>(ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS MAISON BORDIER)</i>	
ECUME CHOCOLATE, BANANA, CRISPY PRALINE AND HOMEMADE VANILLA ICE CREAM.....	9€
<i>(ÉCUME TIÈDE CHOCOLAT CARAMÉLIA, BANANE, CRISPY PRALINÉ ET GLACE VANILLE MAISON)</i>	
CANDIED PEARS WITH HONEY AND ORGANIC VANILLA, FINANCIAL MATCH TEA AND HOMEMADE YOGURT ICE CREAM .....	9€
<i>(POIRES CONFITES AU MIEL ET À LA VANILLE BIO, FINANCIER THÉ MATCHA ET SA GLACE YAOURT MAISON)</i>	
GREEK YOGURT WITH CHIA SEEDS, CITRUS AND GRANOLA.....	9€
<i>(YAOURT GREC AUX GRAINES CHIA, AGRUMES ET GRANOLA)</i>	
HAZELNUT FONDANT, FIGS, BLACKBERRIES AND RASPBERRY SORBET .....	9€
<i>(MOELLEUX À LA NOISETTE, FIGUES, MÛRES ET SON SORBET)</i>	
COFFEE/TEA GOURMAND (CAFÉ/THÉ GOURMAND).....	9€/11€

L'ÉQUIPE DE L'HÔTEL SE TIENT À VOTRE DISPOSITION POUR VOUS FAIRE VISITER NOS CHAMBRES D'ARTISTES

PRIX NETS - OUVERT 7J/7 – PETIT DÉJEUNER - DÉJEUNER - DINER – FERMÉ LE DIMANCHE SOIR.

