

# EDGAR



## CARTE DU DINER – du lundi au samedi

(DINNER MENU - Monday to Saturday)

### ENTREES A PARTAGER / STARTER TO SHARE

Daily suggestions ( <i>Suggestions du jour: voir ardoise</i> ) .....	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 gravlax (Label rouge), apples and beets, horseradish cream .....	13€
<i>(Gravlax 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 rillettes and condiments .....	8€
<i>(Rillettes 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 ( <i>Suggestions du jour: voir ardoise</i> ) .....	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 pousses, graines torréfiées et vinaigrette de grenade)</i>	
Monkfish medallion, ginger broth and combava, seasonal vegetables .....	25€
<i>(Médaille de lotte, bouillon de gingembre et combava, 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 aiguillettes with chanterelles and chestnut crumble .....	23€
<i>(Aiguillettes 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 ( <i>Café/Thé gourmand</i> ) .....	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 - dîner – fermé le dimanche soir.

