

RESTAURANT « LES PLÉIADES »

ENTRÉES, APPETIZER

Carpaccio de Saint-Jacques, sauce vierge acidulée 17.00 €

Scallops Carpaccio, tart vierge sauce

Cannelloni de saumon fumé, ricotta & herbes fraîches 14.00 €

Smoked salmon cannelloni, ricotta & fresh herbs

**Médailon de foie gras mi-cuit, toasts de pain spécial, chutney de
pommes 19.00 €**

half-cooked medallion of foie gras, toasted special bread, apple chutney

**Croustillant de gambas, tagliatelles de légumes et caramel de soja
19.00 €**

Crispy prawns, vegetables tagliatelle with soy caramel

Aiguillettes de saumon Gravelax et caviar d'Aquitaine 24.00 €

Aiguillettes of Salmon Gravalx and Caviar of Aquitaine, a south-west France region

**Artichaut poivrade rôti aux lards, jeunes pousses de salade et copeaux
de parmesan 16.00 €**

Artichoke roasted with bacon, young sprout salad with parmesan shavings

**Carpaccio de bœuf, huile truffée et herbes fraîches, copeaux de
parmesan 14.00 €**

Beef Carpaccio, truffle oil and fresh herbs, parmesan shavings

PRODUITS DE LA MER

SEAFOOD

Noix de Saint-Jacques sautées, sauce crustacés 24.00 €

Pan seared sea scallops, shellfish sauce

Steak de thon rouge aux graines de sésame, sauce vierge 22.00 €

Red Tuna Steak with sesame seeds, sauce vierge

Filet de bar rôti, beurre blanc safrané 24.00 €

Roasted bass filet , safran white butter sauce

Pavé de saumon rôti, sauce crustacés 22.00 €

Roasted salmon steak, shellfish sauce

Accompagnement : Risotto et légumes de saison

Risotto and seasonal vegetables

PRODUITS DE LA TERRE

STEAKS AND CHOPS

Médailon de veau braisé « cuisson longue » 22.00 €

Long braised veal medallion glazed with cooking juices

Suprême de volaille « label rouge » rôti aux épices douces 23.00 €

“Chicken Supreme” roasted in sweet species

Filet de bœuf « Origine France », sauce morilles 28.00 €

Filet of beef “Origin France”, morel mushroom sauce

Côtes d’agneau au romarin, crème d’ail 24.00 €

Lamb chops with rosemary, garlic cream

Accompagnement : purée de pomme de terre à la truffe et légumes de saison

Side : Mashed potatoes with truffle and seasonal vegetables

Pour les végétariens : plat composé de légumes de saison 15.00 €

For vegetarians we offer a dish composed of seasonal vegetables at your convenience

SALADES

Salade de la terre, selon l'inspiration du Chef 22.00 €
(foie gras, artichauts, volaille et méli-mélo de légumes)

Salade de la terre

foie gras - artichokes - poultry - medley vegetables

Salade de la mer, selon l'inspiration du Chef 22.00 €
(St-Jacques, gambas, saumon et méli-mélo de légumes)

Seafood salad

scallops - prawns - salmon - medley vegetables

Salade végétarienne, selon l'inspiration du Chef 18.00€
(Légumes antipasti et légumes de saison)

Vegetarian salad

vegetables antipasti and seasonal vegetables

FROMAGES

Cheese

Brie de région « Meaux » affiné par nos soins, crème Mascarpone à la truffe 6.00 €

Brie from "Meaux", aged with Mascarpone cream and truffle

Plateau de fromages de nos terroirs 9.00 €

Local cheese platter

CÔTÉ SUCRÉ

Sweets

Spécialité « Les Pléiades »

Biscuit léger aux amandes crème mascarpone aux fruits rouges 9.00 €

Specialty "Les Pléiades"
Light cookie with almond mascarpone cream and red berries

Fondant aux deux chocolats « servi chaud » 8.00 €

Marble Chocolate Fondant served warm

Tarte citron meringuée 9.00 €

Lemon Meringue tarte

Impérial au chocolat

Mousse chocolat et crème impériale 9.00 €

Chocolate Mousse Dome with cream (impériale je ne sais pas comment tu traduis en cuisine)

Salade de fruits frais de saison 8.00 €

Seasonal fruits salad

Coupe de Glace 8.00€

Scoop of ice cream

Café ou thé gourmand 12.00 €

Gourmet coffee or tea

Menu du déjeuner le midi en semaine 29.00 €

Lunch menu

Entrée, plat, verre de vin ou Plat, dessert, verre de vin

Appetizer - Entrée - a glass of wine or Entrée - dessert - a glass of wine

Entrée, Appetizer

**Carpaccio de bœuf, huile truffée et herbes fraîches, copeaux de
parmesan 14.00 €**

Beef Carpaccio, truffle oil and fresh herbs, parmesan shavings

ou

Entrée du jour

Appetizer du jour

Plat, Entrées

Filet de poisson selon arrivage

Fish fillet according to the fishing

ou

Plat du jour

Dessert

Fondant aux deux chocolats

Double chocolate fondant

ou

Dessert du jour

Dessert du jour

Menu « Les Pléiades »

Formule entrée, plat et dessert 44.00 €

Appetizer - Entrée - Dessert

Formule entrée, plat, fromage et dessert 49.00 €

Appetizer - Entrée - Cheese - Dessert

Entrées, Appetizer

**Médailon de foie gras mi-cuit, toasté de pain spécial
Chutney de pommes**

Half cooked medallion foie gras, toasted special bread, apple chutney

ou, or

Aiguillette de saumon Gravelax, crème aux herbes fraîches

Aiguillette of Gravlax Salmon, cream with fresh herbs

Plat, Entrée

Médailon de veau braisé « cuisson longue »

Braised veal medallion "slow cooking"

ou, or

Steak de thon rouge, sauce vierge

Red Tuna Steak with sauce vierge

Fromage au choix, Choice of cheese

Dessert

Dôme chocolat

Mousse chocolat et crème impériale

Chocolate Mousse Dome and cream

ou, or

Tarte citron meringuée

Lemon Meringue tarte

CARTE SNACK PISCINE ET TERRASSE

Snack menu pool and terrasse

Club sandwich viande ou poisson 18.00 €

Servie avec salade verte et frites

Club sandwich (meat or fish) served with green salad and fries

Carpaccio de Bœuf 14.00 €

Servie avec salade verte et frites

Beef Carpaccio served with green salad and fries

Saumon gravelax 18.00€

Servie avec salade verte et frites

Salmon Gravlax served with green salad and fries

Coupe de glace 8.00€

Scoop of ice Cream