



# La Table du Roi

*Hotel du Roi by Sowell Collection*

## LES ARDOISES \*

### Mixte

**Foie Gras, Chorizo & Lomo Ibérique et Fromages de Pays à découvrir** 24 €

*Foie gras, delicatessen and cheese platter*

*Plato de foie gras, quesos y embutidos*

### Charcuteries

**Foie Gras, Chorizo & Lomo Ibérique, Saucisse Sèche** 23 €

*Delicatessen & foie gras platter*

*Plato de embutidos y foie gras*

**Fromages Affinés d'ici et d'ailleurs** 21 €

*Refined cheeses from here and elsewhere platter*

*Quesos refinados de aquí y de otros lugares*

## LES ENTRÉES

**Foie Gras de Canard du Sud-Ouest mi-cuit, Chutney de Figs et sa Brioche** 17 €

*Half-cooked duck liver with fig chutney and and his brioche*

*Foie gras de pato semi-cocido, mermelada de higo y pan de campo a la plancha*

**Tartare de Saint Jacques et sa Vinaigrette d'Agrumes Accompagné d'une Marinade de Fenouil** 15 €

*Scallops' tartare, citrus vinaigrette accompanied by a fennel marinade*

*Tartar de vieiras, vinagreta de cítricos acompañado de un adobo de hinojo*

**Velouté de Potimarron Rôti, Sirop d'Erable, Crème de Châtaigne & Croûtons** 13 €

*Roasted pumpkin soup and maple syrup, chestnut cream & croutons*

*Sopa de calabaza asada o y sirope de arce, crema de castañas y crutones*

**\*Accompagnement : Frites ou Mesclun & Noix** 7 €

*Sides: French fries or mesclun salad & nuts*

*Acompañamiento: patatas fritas o mézclum & nuez*



# La Table du Roi

Hotel du Roi by Sowell Collection

## LES PLATS

**Veau VVF et sa Garniture Automnale, Sauce aux Girolles\*\*** 39 €  
*Veal and its autumn garnish, chanterelles sauce*  
*Ternera y su guarnición de otoño, salsa de rebozuelos*

**Filet de Bœuf Français VBF** 37 €  
**Ecrasé de Pommes de Terres à la Truffe d'Hiver, Jus Corsé\*\***  
*VBF French beef tenderloin along with mashed potatoes and winter truffle*  
*Solomillo de ternera francés VBF acompañado de puré de papas y trufa de invierno*

**Filet de Saint Pierre, Lentilles Corail & Légumes Croquants\*\*** 30 €  
**Épices, Sauce Concombres & Yaourt**  
*Filet of John Dory, coral lentils & crunchy vegetables*  
*Filete de San Pedro, lentejas coralinas y verduras crujientes*

**Entrecôte Maître d'Hôtel VBF** 25 €  
**Ecrasé de Pommes de Terres à la Truffe d'Hiver, Jus Corsé\*\***  
*VBF French beef tenderloin along with mashed potatoes and winter truffle*  
*Solomillo de ternera francés VBF acompañado de puré de papas y trufa de invierno*

**Cassoulet à notre Façon** 24 €  
**Haricots Blancs Lingots Cuits dans la Graisse de Canard, Canard, Saucisse de Toulouse**  
*Our Way Cassoulet with white bean cooked in duck fat, duck and Toulouse sausage*  
*Nuestro Cassoulet con lingote de judías blancas cocidas en grasa de pato, pato y salchicha de Toulouse*

**Ravioles IGP à la Crème de Morilles** 23 €  
*IGP ravioli with morel cream*  
*Raviolis IGP con crema de colmenillas*

**\*\* Supplément 7 € sur la demi-pension, 7 € supplement on half-board, suplemento 7 € en media pensión**



# La Table du Roi

*Hotel du Roi by Sowell Collection*

## LES FROMAGES

**Assiette de Fromages Affinés d'ici et d'ailleurs, nos découvertes...** 13 €  
*Refined cheeses from here and elsewhere, our discoveries*  
*Quesos refinados de aquí y de otros lugares, nuestros descubrimientos*

## LES DESSERTS

**Brioche Perdue, Glace au Yaourt Bulgare « La Belle Aude »** 12 €  
*French Toasts, Bulgarian Yogurt Ice Cream "La Belle Aude"*  
*Brioche perdue, helado de yogur búlgaro "La Belle Aude"*

**Opéra Finger** 12 €  
**Crème au beurre café, biscuit Joconde punché au café, ganache chocolat café, glaçage chocolat**  
*Coffee butter cream, Joconde biscuit punched with coffee, chocolate coffee ganache, chocolate icing*  
*Crema de mantequilla de café, galleta Joconde troquelada de café, ganache de chocolate con café, glaseado de chocolate.*

**Tarte Tatin** 12 €  
**Pommes Caramélisées (boule de glace ou crème fraîche selon vos envies)**  
*Caramelized apples (scoop of ice cream or crème fraîche according to your desires)*  
*Manzanas caramelizadas (bola de helado o nata fresca según sus deseos)*

**Café Gourmand du Roi** 12 €  
*Gourmet coffee, medley of mini desserts*  
*Café gourmet, mini postres mezclados*

**Coupe de Glace 2 Boules 'La Belle Aude'** 9 €  
*Citron de Sicile, Crème Vanille Bourbon, Fraise Mara des Bois*  
*Caramel à la crème et fleur de sel de Gruissan, Chocolat Intense, Abricot de l'Aude*

**2 scoops of ice cream 'La Belle Aude'**  
*Sicilian Lemon, Bourbon Vanilla Cream, Mara des bois Strawberry*  
*Caramel Cream and Fleur de Sel from Gruissan, Intense Chocolate, Apricot from Aude*

**2 bolas de helado 'La Belle Aude'**  
*Limón Siciliano, Crema de Vainilla Bourbon, Fresa Mara des Bois*  
*Crema de Caramelo y Flor de Sel de Gruissan, Chocolate Intenso, Albaricoque de Aude*