



La Table du Roi

Hotel du Roi by Sowell Collection

LES ARDOISES

Fromages Affinés d'ici et d'ailleurs 21€

Cheese platter

Plato de quesos

**Planche de Charcuteries, Jambon Persillé, Foie Gras, Chorizo Ibérique
Saucisse Sèche et Jambon Cru Fumé** 23€

Charcuterie platter

Plato de embutidos

**Planche Mixte, Jambon Persillé, Foie Gras, Chorizo Ibérique
Saucisse Sèche et autres fromages atypiques à découvrir** 24€

Charcuterie and cheese platter

Plato de quesos y de embutidos

LES ENTRÉES

Foie Gras de Canard du Sud-Ouest mi-cuit (Fait Maison) et sa Brioche
Chutney de Mangues, Oignons Confits** 19 €

Homemade half-cooked duck liver with mango chutney, candied onions, and its Brioche

Foie gras de pato Semi-Cocido Hecho en casa, chutney de mango, cebollas confitadas y Panecillo

Brouillade d'œufs à la Truffe Noire et son Pain Toasté** 19€

Scrambled eggs with Black Truffle and Toasted Bread

Revuelto de Trufa Negra y Pan Tostado

Tartare de Saint Jacques Citron Vert & Mandarine** 18 €

Scallops ceviche with lemon and tangerine

Ceviche de vieiras con limón y mandarina

Salade de Tomates & Burrata, Basilic Frais 15€

Tomato Salad, Cavaillon Peaches & Burrata, Fresh Basil

Ensalada De Tomate, Melocotones de Cavaillon y Burrata, Albahaca Fresca

Tian de Légumes Façon Tatin sur son lit de Mesclun 12 €

Vegetables Tian in Tatin style on his bed of Mesclun

Tian de Verduras al estilo Tatin sobre su lecho de Mesclun



La Table du Roi

Hotel du Roi by Sowell Collection

LES PLATS

Entrecôte Black Angus 300g, Pommes Rôties et Gousse d'Ail** 36 €

*Black Angus Entrecote 300g, Roasted Apples and Garlic Clove
Entrecot Black Angus 300g y Manzanas asadas y diente de ajo*

**Filet de Turbot Cuit au Naturel
Sauce Vierge et Câpres, Riz Sauvage et Légumes de Saison **** 34€

*Turbot fillet cooked naturally, Virgin and Caper Sauce, Basmati Rice and Seasonal Vegetables
Filete de rodaballo cocinado al natural, Salsa Virgen y Alcaparras, Arroz Basmati y Verduras de Temporada*

Burger du Roi, Escalope de Foie Gras, Salade de Mesclun et Frites Fraiches 28€

*Burger du Roi, Foie Gras Escalop, Mesclun Salad and Fresh Fries
Burger du Roi, Chuleta de foie gras, ensalada mesclun y patatas fritas frescas*

Cassoulet à notre Façon 26€

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*

Curry de Légumes Façon Thai, Sauce au Lait de Coco et Riz Basmati 26€

*Thai-style Vegetable Curry, Coconut Milk Sauce and Basmati Rice
Curry de Verduras al Estilo Tailandés, salsa de Leche de Coco y Arroz Basmati*

Brochette de Porc, Légumes d'été à la Plancha 26€

*Argoat Farm Pork Skewer, Grilled Summer Vegetables
Brocheta de Cerdo Argoat Granja, verduras de verano asadas*

Linguine à la Truffe et Copeaux de Parmesan 24€

*Linguine with Truffle and Parmesan Shavings
Linguine con Trufa y Virutas de Parmesano*

**Menu Dégustation avec supplément de 5€ sur l'Entrecôte Angus
(Entrée, Plat, Dessert)**** 55€

*3-courses Tasting Menu with supplement of 5€ on Angus Entrecôte
Menú degustación de 3 platos con suplemento de 5€ en Entrecôte Angus*

**** 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

FROMAGE

Le Chariot de Fromages Affinés, Sélection du Chef 16 €

Our Selection of Refined Cheeses

Nuestra Selección de Quesos Refinados

DESSERTS

Brioche Perdue et sa Boule de Glace Artisanale 12€

French Toasts, Bulgarian Yogurt Ice Cream "La Belle Aude"

Brioche Perdue, Helado de Yogur Búlgaro "La Belle Aude"

Le Concorde 12€

Meringue, chocolate mousse

Merengue, mousse de chocolate

Le Café Gourmand du Roi 12€

Gourmet coffee, a medley mini desserts

Café gourmet, mini postres mezclados

Salade de Fruits Rouges & Chantilly 10€

Red Fruit and Chantilly Salad

Ensalada de Frutos Rojos y Chantilly

La Traditionnelle Tarte Tropézienne 10€

The Traditional Tropézienne Tart

La tradicional tarta tropézienne

Pavlola Mangue & Framboises 10€

Pavlola with Mango & Raspberry

Pavlola con Mango y Frambuesa

Coupe de Glace Artisanale 2 Boules provenant du 'Maître Glacier de Lézignan' 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



La Table du Roi

Hotel du Roi by Sowell Collection

LE MENU DU PETIT PRINCE

20€

Steak Haché de Bœuf ou Dos de Cabillaud*

*Filete de Ternera Picado **o** Lomo de Bacalao**

*Chopped Beef Steak **or** Cod Back**

Pot de Glace (Barbe à Papa ou Natelloso) ou Brownie Chocolat

*Pot of Ice Cream (Cotton Candy or Natelloso) **or** Chocolate Brownie*

*Bote de Helado (Algodón de Azúcar o Natelloso) **u** Brownie de Chocolate*

Une Boisson au Choix

Beverage of your Choice

Una Bebida de su elección

***Accompagnement Frites ou Légumes de Saison / * Fries or Seasonal Vegetables /**

***Acompañamiento de Papas Fritas o Verduras de Temporada**

