



LE DUC  
RESTAURANT

# Carte Restaurant et Room Service

Tous les jours de 12h00 à 14h30 et de 18h00 à 22h00

## *Restaurant & Room Service Menu*

*Every day from 12.00 pm to 2.30 pm and from 6.00 pm to 10.00 pm*

# La Carte des Entrées

## *Starters Menu*

Fenouils rôtis au beurre et à l'ail, pommes  
caramélisées ..... 12€  
*Roasted fennel with butter and garlic, caramelized apples*

Velouté de butternut,  
émulsion de châtaignes ..... 13€  
*Butternut velvety soup, chestnut emulsion*

Chou-fleur rôti, sauce curry ..... 14€  
*Roasted cauliflower, curry sauce*

Ravioles de homard et sa bisque ..... 18€  
*Lobster ravioles with its bisque*

Foie gras en terrine,  
chutney à la mangue maison ..... 18€  
*Foie gras terrine, home-made mango chutney*

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

*PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF TAX AND SERVICE.*

# La Carte des Plats

## Main Course Menu

La spécialité du jour ..... 18€  
*Specialty of the day*

Risotto safrané, calamars en persillade  
et supions frits ..... 25€  
*Saffron risotto, parsley calamari and fried small cuttlefish*

Gnocchis à la crème de truffe ..... 26€  
*Truffle cream gnocchi*

Filet de loup, cannelloni aux épinards et ricotta,  
endive braisée et jus corsé ..... 26€  
*Truffle cream gnochhis*

Pavé de Saumon, bouquetière de légumes, purée  
aux herbes, sauce vierge ..... 29€  
*Salmon steak, vegetable bouquetière, mashed potatoes with  
herbs, virgin sauce*

Noix de Saint Jacques rôties, purée de céleris et  
poudre de noix ..... 30€  
*Roasted scallops, mashed celery and powder of nuts*

Filet de bœuf, purée de pommes de terre à la truffe  
et panais rôtis ..... 33€  
*Beef tenderloin, mashed potatoes with truffles and roasted  
parsnips*

Côte de veau rôtie, salsifis et butternut,  
jus de veau ..... 33€  
*Roasted veal chops, salsify and butternut, veal juice*

Sole Meunière rôtie (400/500grs),  
poêlée de légumes de saison  
et purée de pommes de terre\* ..... 35€  
*Roasted Sole Meunière (400/500grs), sautéed seasonal  
vegetables and mashed potatoes\**

Loup entier servi avec légumes de saison  
et purée maison\*  
*Entire Sea Bass served with seasonal vegetables and  
homemade mashed potatoes\**

2 personnes / 2 people ..... 50 €

\* NON DISPONIBLE EN ROOM SERVICE / \* NOT AVAILABLE IN ROOM SERVICE

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.  
*PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF TAX AND SERVICE.*

# La Carte des Desserts

## *Dessert Menu*

Déclinaison de pomme, glace noisette .....	10€
<i>Apple declined in several styles, hazelnut ice-cream</i>	
Entremet châtaignes et marrons .....	10€
<i>Chestnut entremet</i>	
Fondant au chocolat, glace vanille (10 minutes d'attente) ..	10€
<i>Chocolate fondant, vanilla ice cream (10 minute delay)</i>	
Poire rôtie, biscuit vapeur et liqueur de poire .....	10€
<i>Roasted pear, vapor biscuit and pear liqueur</i>	
Soufflé caramel beurre salé (10 minutes d'attente) .....	10€
<i>Salted butter caramel soufflé (10 minute delay)</i>	

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.  
*PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF TAX AND SERVICE.*

# La Carte Room Service de Nuit

Disponible de 22h00 à 04h00

## *Night Room Service Menu*

*Available from 10.00 pm to 4.00 am*

Terrine de campagne aux cèpes 80gr..... 14€  
*Countryside terrine with porcini mushrooms 80gr*

Terrine de canard à la Provençale 80gr..... 14€  
*Duck terrine à la Provençal 80gr*

Baby sardines à l'huile d'olive 110gr..... 14€  
*Baby sardines with olive oil 110gr*

Chipirons à l'huile d'olive 110gr..... 16€  
*Baby squid with olive oil 110gr*

Ventrèche de thon blanc à l'huile d'olive 110gr..... 25€  
*White tuna belly with olive oil 110gr*

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

*PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF TAX AND SERVICE.*