



LE DUC
RESTAURANT

Carte Restaurant et Room Service

Tous les jours de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h00

Restaurant & Room Service Menu

Every day from 12.00 pm to 2.30 pm and from 7.00 pm to 10.00 pm

La Carte des Entrées

Starters Menu

Soupe froide d'asperges vertes au basilic
et œuf parfait..... 13€
*Cold soup of green asparagus with basil
and soft boiled egg*

Nems végétariens au tofu, sauce thaï 14€
Vegetarian nems with tofu and Thai sauce

Cappelletti de Blettes, piperade de poivrons15€
Chard cappelletti, redpepper piperade

Artichauts à la Barigoule, lard 18€
Barigoule style artichokes with bacon

Salade de poulpe, pommes de terre,
compotée d'oignons18€
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
Speciality of the day

Risotto vert aux asperges, courgettes, olives et
petits pois 25€
Green risotto of asparagus, zucchini, olives and sweet peas

Souris d'agneau confite,
semoule aux quatre épices 28€
Lamb Shank confit, four spices semolina

Filet de loup, déclinaison de carottes
et jus corsé 28€
Sea Bass filet, variation of carrots, spicy juice

Magret de canard laqué, polenta crémeuse,
olives Taggiasche 29€
Peking duck breast, creamy polenta, Taggiasche olives

Dos de Cabillaud rôti à l'huile d'olive,
écrasée de pommes de terre aux herbes
et jus de cressons 29€
*Roasted Cod loin in olive oil, mashed potatoes with herbs,
watercress juice*

Filet de bœuf, gratin dauphinois,
chips de pommes de terre
et jus de viande 33€
Beef tenderloin, gratin dauphinois, potatoes crisps and meat 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**

* 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

Tiramisu	10€
<i>Tiramisu</i>	
Entremet Mangue Passion	10€
<i>Mango Passion entremet</i>	
Fondant au chocolat, glace vanille (10 minutes d'attente) ...	10€
<i>Chocolate fondant, vanilla ice cream (10 minute delay)</i>	
Poire pochée au vin rouge, cœur à la crème de pistache.....	10€
<i>Poached Red wine pear, heart of pistachio cream</i>	
Dessert du jour.....	10€
<i>Dessert of the day</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.