

LES ENTREES / APPETIZERS

| | |
|--|-------------|
| Les trois Soupes glacées (Vichyssoise, Petit-Pois-Menthe, Melon-Raisin) Chilled Soup Trilogy (Vichyssoise, Green Pea and Mint, Melon and Grape) | 12 € |
| Velouté de Maïs, Pétoncles et bacon caramélisé Roasted Corn Velouté, served with bay scallops and candied bacon | 15 € |
| Carpaccio de Thon fumé, copeaux de Grana Padano, tomates confites et vinaigrette à la truffe Carpaccio of Smoked Tuna, with sun-dried tomatoes, Grana Padano cheese shavings and a truffle vinaigrette | 17 € |
| « Cocktail Virgin Maria » de Gambas et Avocat, au coulis de tomates relevé 'Virgin Maria Cocktail' of Jumbo Shrimp and Avocado with a Spicy Tomato Dressing | 15 € |
| Caprese de Langouste, Tomates, Mozzarella et pousses de roquette Caprese Salad of Lobster, Tomatoes, Mozzarella and Baby Arugula | 20 € |
| Timbale de tomates marinées, chèvre frais et wakame, vinaigrette au vin de Xérès Timbale of Fresh Goats' Cheese, Wakame and Marinated Tomatoes, with a sherry vinaigrette | 14 € |
| Gâteau de Crabe façon Créole, brunoise de mangues et émulsion de langouste Creole Crab Cake, served with a mango salsa and a lobster foam | 14 € |
| Ceviche de Wahoo aux Agrumes et coriandre fraîche, salade de mesclun Wahoo Ceviche, with citrus fruit and fresh coriander, served with a mesclun salad | 16 € |
| Ravioles d'escargots et épinards, nuage de cèpes Snail and Spinach Ravioli, with a Porcini mushroom emulsion | 15 € |
| Foie Gras poêlé, rémoulade de céleri à l'ancienne, chutney de figues et miel à la truffe Seared Foie Gras, served with a celeriac wholegrain mustard remoulade, a fig chutney and a truffle honey | 24 € |

LES PLATS / MAIN COURSES

| | |
|---|-------------|
| Tataki de Wahoo, nouilles Thaï au wakame, vinaigrette gingembre et citron vert Wahoo Tataki, served with Thai noodles, wakame and a ginger and lime vinaigrette | 22 € |
| Filet de Saumon, poireaux et purée de panais, sauce au vin rouge Fillet of Salmon, served with leeks, a parsnip purée and a red wine sauce | 20 € |
| Médallions de Langouste pochée, tagliatelles aux herbes, petits légumes et bisque à la citronnelle Lobster Medallions, on a bed of herbed tagliatelle with a medley of vegetables and a lemongrass bisque | 28 € |
| Souris d'Agneau braisée façon « Ponzu », légumes d'antan rôtis et pappardelles Braised Lamb Shank 'Ponzu-style', served with roasted root vegetables and pappardelle pasta | 26 € |
| Suprême de Volaille, risotto de quinoa aux asperges et sauce aux cèpes Chicken Supreme, with a quinoa and asparagus risotto served with a Porcini mushroom sauce | 20 € |
| Magret de Canard, croustillant de chou-fleur, épinards, gnocchis de betterave et sauce framboise Duck Breast, served with crisped cauliflower, beet gnocchi, spinach and a raspberry sauce | 23 € |

LE GRILL / THE GRILL

Langouste du vivier, mille-feuilles de légumes grillés, arancini au saffron et beurre à l'estragon 7,50 € / 100g.
Fresh Local Lobster, served with a grilled vegetable Napoleon, saffron arancini and a tarragon butter 34 € / 1 Lb.

« Daurade-Pays », rattes et artichauts à la Barigoule 22 €
Local Mahi-Mahi, served with fingerling potatoes, and artichokes and bacon in a white wine broth

Entrecôte, rattes sautées, haricots verts et sauce au choix 22 €
Sirloin Steak, with sautéed fingerling potatoes, French green beans and a sauce of your choice

Filet de Bœuf Angus, rattes sautées, haricots verts et sauce au choix 28 €
Black Angus Beef Fillet Mignon, with sautéed fingerling potatoes, French green beans and a sauce of your choice

Côte de Bœuf (pour deux personnes), rattes sautées, haricots verts et nos trois sauces 56 €
Rib-Eye (for 2 people), with sautéed fingerling potatoes, French green beans and our three sauces

Sauces : *Bordelaise* (Red Wine and Shallot) – *Poivre* (Green Peppercorn) – *Roquefort* (Blue Cheese)

LA RÔTISSERIE / THE ROTISSERIE

(All the following dishes are individually prepared on The Wall House spit-roaster)

Pêche de Méditerranée, asperges, pommes vapeur et beurre citronné à l'estragon 24 €
Mediterranean Catch, served with asparagus, steamed potatoes and a lemon and tarragon sauce

Caille farcie au chou, servie avec haricots verts, rattes sautées et émulsion de Muscat et foie gras 27 €
Quail, stuffed with cabbage, served with French green beans, sautéed fingerling potatoes and a Muscat and foie gras foam

Carré d'agneau mariné, ratatouille à la marocaine, panisse aux olives et jus au romarin 28 €
Marinated Rack of Lamb served with Moroccan ratatouille, chick-pea and olive fries and a rosemary sauce

Canard (pour deux personnes) mariné au miel, haricots verts, purée de panais et sauce à l'ananas frais 46 €
Duck (for 2 people), marinated in honey and served with French green beans, a parsnip purée and a fresh pineapple sauce

Châteaubriand (pour deux personnes), rattes sautées, haricots verts et nos trois sauces 58 €
Chateaubriand (for 2 people), with sautéed fingerling potatoes, French green beans and our three sauces

Sauces : *Bordelaise* (Red Wine and Shallot) – *Poivre* (Green Peppercorn) – *Roquefort* (Blue Cheese)

LE COIN DES DOUCEURS / THE SWEET CORNER

Chariot de Desserts 9 €
Dessert Trolley

Glaces et Sorbets du Petit Deauville (3 boules) 8 €
Ice Cream and Sorbets, locally made by Petit Deauville (3 scoops)

Café Gourmand 8 €
Coffee and Petit Fours