

## La Salle Empire

### Entrées

**Foie gras de canard des Landes confit au naturel,  
pain de campagne toasté**  
*Preserved duck foie gras from the Landes,  
toasted country loaf*  
**48 €**

**Caviar "Sélection Hôtel de Paris", fins blinis**  
*Caviar « Hôtel de Paris Selection », blinis*  
**260 €**

**Cœur de saumon fumé d'Écosse,  
jardinière croquante**  
*Wild smoked salmon from Scotland,  
crunchy mixed diced spring vegetables*  
**42 €**

**Homard bleu aux parfums d'agrumes,  
mesclun d'herbes mêlé de fleurs**  
*Brittany lobster with citrus-fruit flavours  
mixed salad leaves with flowers*  
**102 €**

**Salade « Printemps des Arts »**  
*« Arts in Spring » salad, with lettuce, avocado,  
artichokes, asparagus and broad beans*  
**32 €**

**Asperges vertes de Provence, morilles noires de montagne,  
un velouté pour les saucer**  
*Green asparagus from Provence, black mountain morel mushrooms,  
fine velvety*  
**52 €**

**Risotto "retour du marché de la Condamine"**  
*Risotto with seasonal vegetables*  
**38 €**

### Plats

**Poisson côtier rôti au four, bouquetière en beaux  
morceaux, fondue d'agrumes, oignon de Tropea et kiwi  
(pour deux)**  
*Roasted oven-baked local fish, bundled vegetables and  
slow-simmered citrus fruit with Tropea onion and kiwi fruit  
(for two)*  
**68 € p.p**

**Sole de Normandie meunière,  
pommes vapeur au citron confit**  
*Sautéed sole "meunière" from Normandy,  
steamed potatoes with candied lemon*  
**72 €**

**Cookpot de Homard Breton, petits pois et  
primeurs à la française**  
*Cookpot of Brittany lobster, garden peas and  
French-style new vegetables*  
**102 €**



**Carré d'agneau fumé au foin de montagne, fèves  
et artichauts de pays**  
*Rack of lamb roasted in mountain hay,  
broad beans and country artichokes*  
**60 €**

**Poitrine de poulette fermière cuisinée  
aux asperges bardées de lard**  
*Roasted free-range farm chicken  
with asparagus barded with bacon*  
**60 €**

**Côte de bœuf (pour deux) « Angus » ou filet,  
pommes soufflées, sauce au poivre noir**  
*Prime rib beef (for two) "Angus" or filet,  
souffléed potatoes, black pepper sauce*  
**60 € p.p**

**Côte de veau de Corrèze aux morilles  
à peine crémees, épinards tombés**  
*Veal chop from Corrèze with barely creamed  
morel mushrooms and spinach*  
**60 €**

### Desserts

**Sélection de fromages affinés pour vous**  
*Selection of matured cheese*  
**15 €**

**Palet « pur chocolat », glace au grué de cacao**  
*"Pure chocolate" disc, cacao nibs ice cream*  
**23 €**

**Fruits exotiques & infusion de citronnelle**  
*Exotic fruits & infusion of citronella*  
**23 €**

**Soufflé tradition de l'Hôtel de Paris :  
chocolat, Grand Marnier,  
framboise,  
mangue/citron vert**

**Tout framboise, fine crème à la vanille et fèves tonka**  
*All raspberry, vanilla and tonka beans fine cream*  
**23 €**

**Ananas & citron vert, crème glacée à la citronnelle**  
*Pineapple & lime, citronella ice cream*  
**23 €**

**Glaces et sorbets maison**  
*Home-made ice-creams and sorbets*  
**21 €**

*Traditional soufflé from Hôtel de Paris :  
chocolate, Grand Marnier, raspberry, mango/lime*  
**23 €**