



La Table du Roi

Hotel du Roi by Sowell Collection

LES ENTRÉES

**Foie Gras de Canard mi-cuit à la Fleur de Sel et son Chutney d'Oignons
Accompagné de Baguettes** 17 €
Half-cooked duck liver with fleur de sel, onions chutney & little baguettes
Foie gras de pato semi-cocido, mermelada de cebollas & baguettes

**Gravlax de Saumon, Guacamole au Combava, Petits Légumes Croquants
aux Sésames Noirs** 15 €
Salmon Gravlax, Guacamole, Crunchy Vegetables with black Sesame
Gravlax de salmón, guacamole, vegetales crujientes con sésamo negro

Salade Végétarienne Façon Thaï (choux chinois, carottes, céleris, soja, sésames,
coriandre, cacahuètes, poivrons confits, huile de sésame, sauce soja au yuzu) 14 €
Vegetarian Thai Salad
Ensalada Vegetariana, estilo Thai

Assortiment de Tomates à l'Ancienne, Burrata di Buffala, Pesto Basilic 14 €
Old-Fashioned Tomatoes Variation, Burrata di Buffala and its Basil Pesto
Variación de Tomates Antiguas, Burrata di Buffala y su Pesto de Albahaca

NOS ARDOISES (disponibles de 12h à 21h30) 16 €

Planche de Charcuteries (Jambon persillé, Foie Gras, Chorizo Ibérique, Saucisse Sèche,
jambon Cru Fumé)
Delicatessen Plate
Plato de Embutidos

Planche de Fromages Affinés d'ici et d'ailleurs
Cheeses Selection
Plato de Quesos

Planche Mixte (Jambon persillé, Foie Gras, Chorizo Ibérique Rouelle du Tarn et autres fromages
atypiques à découvrir)
Delicatessen & Cheese Plate
Plato de quesos y de embutidos

Accompagnement : frites, frites de patates douces, salade de mesclun 7 €
Sides: french fries, sweet potatoe fries, mesclun salad
Acompañamiento: patatas fritas, patatas fritas, mézclum ensalada



La Table du Roi

Hotel du Roi by Sowell Collection

LES PLATS

Notre Cassoulet (Haricots blancs lingots cuits dans la graisse de canard et saucisse de Toulouse) <i>“Our own version of Cassoulet” White bean cooked in duck fat and Toulouse sausage</i> <i>Lingote de judías blancas cocidas en grasa de pato y salchicha de Toulouse</i> <i>Camino Cassoulet</i>	22 €
Notre Suggestion du Jour <i>Dish of the Day</i> <i>El Plato del Dia</i>	22 €
Filet de Bar et ses petits Légumes du Marché <i>Bass Filet along with small Vegetables from the Market</i> <i>Filete de Lubina y sus Verduritas de la Lonja</i>	24 €
Vele à la Truffe Noire et son Bouillon <i>Vele with Black Truffle and its Bouillon</i> <i>Vele con Trufa Negra y su Caldo</i>	24 €
Risotto de Noix de Saint Jacques <i>Scallops Risotto</i> <i>Risotto de vieiras</i>	23 €
Filet de Bœuf Français VBF, Ecrasé de Pommes de Terre à l’Huile de Truffe, Jus Corsé ** <i>Beef filet, mashed potatoes with truffle oil and spicy juice **</i> <i>Solomillo de ternera francés, puré de patatas en aceite de trufa, jugo con cuerpo **</i>	32 €
Jarret d’Agneau, Jus de Thym, Polenta Crémeuse <i>Lamb Shank, Thyme Jus, Creamy Polenta</i> <i>Pierna de cordero, jugo de tomillo, polenta cremosa</i>	28€

****Supplément 7€ sur la demi-pension, supplement 7€ on half-board, suplemento 7€ en media pensión**



La Table du Roi

Hotel du Roi by Sowell Collection

LES FROMAGES

Assiette de Fromages Affinés d'ici et d'ailleurs, nos découvertes... 15 €

Cheese Selection

Plato de Quesos

LES DESSERTS

Entremet Chocolat aux Trois Graines (courges, tournesol & quinoa) 13 €

Chocolate Entremets with pumpkin, sunflower & quinoa Seeds

Postre de chocolate con tres semillas (calabaza, girasol & quinua)

Babanettone Mariage du Baba et du Panettone aux fruits confits (orange et raisins) et sirop de rhum 12 €

Brioche Perdue Accompagnée de sa Boule Caramel Beurre Salé 12 €

Brioche Perdue Accompanied by its Salted Butter caramel ice cream

Brioche perdue, helado de yogur búlgaro "La Belle Aude"

Soupe de Fraise 12 €

Strawberry Soup

Sopa de Fresa

Café Gourmand du Roi 12 €

Gourmet Coffee & medley mini desserts

Café gourmet, mini postres mezclados

Coupe de Glace Trois Boules La Belle Aude 11 €

Citron de Sicile, Crème Vanille Bourbon, Fraise Mara des bois, Framboise, Caramel à la crème et fleur de sel de Gruissan, Chocolat Intense, Café Arabica, Noisette, Yaourt Bulgare, Nougat de Montélimar, Pêche de l'Aude

3 Scoops of Ice Cream La Belle Aude

Sicilian Lemon, Bourbon Vanilla Cream, Mara des Bois Strawberry, Raspberry, Cream Caramel and Fleur de Sel from Gruissan, Intense Chocolate, Arabica Coffee, Hazelnut, Bulgarian Yogurt, Nougat from Montélimar, Peach from Aude

3 Bolas de Helado La Belle Aude

Limón Siciliano, Crema de Vainilla Bourbon, Fresa Mara des Bois, Frambuesa, Crema de Caramelo y Flor de Sel de Gruissan, Chocolate Intenso, Café Arábica, Avellana, Yogur Búlgaro, Turrón de Montélimar, Melocotón de Aude