



La Table du Roi

Hotel du Roi by Sowell Collection

LES ARDOISES

Fromages Affinés d'ici et d'ailleurs 21€

Cheese platter

Plato de quesos

**Planche de Charcuteries, Jambon Persillé, Foie Gras, Chorizo Ibérique
Saucisse Sèche et Jambon Cru Fumé** 23€

Charcuterie platter

Plato de embutidos

**Planche Mixte, Jambon Persillé, Foie Gras, Chorizo Ibérique
Saucisse Sèche et autres fromages atypiques à découvrir** 24€

Charcuterie and cheese platter

Plato de quesos y de embutidos

LES ENTRÉES

Velouté d'Automne, Cèpes et Parmesan 14€

Autumn Velouté with Porcini Mushrooms and Parmesan

Velouté de Otoño con Setas Porcini y Parmesano

Salade Végétarienne Façon Orientale 16€

*Choux chinois, carottes, céleris, soja, cacahuètes, poivrons, huile sésames, graines de sésames
sauce soja au yuzu*

Oriental Vegetarian Salad / Ensalada Vegetariana Oriental

Gravelax de Saumon 18€

Salmon Gravelax

Gravelax de Salmon

Brouillade d'Œufs à la Truffe Noire & Pain Toasté 19€

Egg Scramble with Black Truffle & Toasted Bread

Revuelto de Huevos con Trufa Negra y Pan Tostado

Foie Gras du Sud-Ouest Mi-Cuit, Chutney de Figs et sa Brioche 19€

Semi-Cooked South-West Foie Gras, Fig Chutney and Brioche

Foie Gras Semicocido del Suroeste, Chutney de Higos y Brioche



La Table du Roi

Hotel du Roi by Sowell Collection

LES PLATS

Cassoulet à notre Façon	26€
Haricots Blancs Lingots Cuits dans la Graisse de Canard, Canard, Saucisse de Toulouse <i>Our Way Cassoulet with white bean cooked in duck fat, duck and Toulouse sausage</i> <i>Nuestro Cassoulet con lingote de judías blancas cocidas en grasa de pato, pato y salchicha de Toulouse</i>	
Jarret d'Agneau Confit au Thym, Légumes d'Automne Braisés	28€
<i>Lamb Shank Confit with Thyme, Braised Autumn Vegetables</i> <i>Pierna de Cordero Confitada con Tomillo y Verduras de Otoño Estofadas</i>	
Curry de Légumes façon Thai, Sauce au Lait de Coco et Riz Camarguais	28€
<i>Thai-style Vegetable Curry, Coconut Milk Sauce and Camargue Rice</i> <i>Curry de Verduras al Estilo Tailandés, salsa de Leche de Coco y Arroz de Camarga</i>	
Filet de Saint Pierre, Lentilles Corail & Légumes Croquants**	30€
<i>Filet of John Dory, Coral Lentils & Crunchy Vegetables</i> <i>Filete de San Pedro, Lentejas Coralinas y Verduras Crujientes</i>	
Entrecôte VBF et Gratin Dauphinois**	36€
<i>VBF Entrecôte and Gratin Dauphinois</i> <i>VBF Entrecot y Gratinado Dauphinois</i>	
Menu Dégustation (Entrée, Plat, Dessert)**	55€
3-course Tasting Menu Menú degustación de 3 platos	

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



La Table du Roi

Hotel du Roi by Sowell Collection

FROMAGE ET DESSERTS

Notre Sélection de Fromages Affinés 16 €

Our Selection of Refined Cheeses

Nuestra Selección de Quesos Refinados

Brioche Perdue et sa Boule de Glace « La Belle Aude » 12€

French Toasts, Bulgarian Yogurt Ice Cream "La Belle Aude"

Brioche Perdue, Helado de Yogur Búlgaro "La Belle Aude"

Feuillantine Tout Chocolat 12€

All Chocolate Feuillantine

Chocolate todo Feuillantino

Le Café Gourmand du Roi 12€

Gourmet coffee, a medley mini desserts

Café gourmet, mini postres mezclados

Pavlola Mangue & Framboises 10€

Pavlola with Mango & Raspberry

Pavlola con Mango y Frambuesa

Coupe de Glace 2 Boules 'La Belle Aude' 9€

Citron de Sicile, Crème Vanille Bourbon, Fraise Mara des Bois

Caramel à la crème et fleur de sel de Gruissan, Chocolat Intense, Abricot de l'Aude

LE MENU DU PETIT PRINCE 20€

Steak Haché de Bœuf ou Dos de Cabillaud*

*Filete de Ternera Picado **o** Lomo de Bacalao**

*Chopped Beef Steak **or** Cod Back**

Salade de Fruits ou Brownie Chocolat

*Fruit Salad **or** Chocolate Brownie*

*Ensalada de Frutas **o** Brownie de Chocolate*

Une Boisson au Choix

Beverage of your Choice

Una Bebida de su elección

***Accompagnement Frites ou Légumes de Saison / * Fries or Seasonal Vegetables /**

***Acompañamiento de Papas Fritas o Verduras de Temporada**