



La Chambre du Roi

Hotel du Roi by Sowell Collection

LES ENTRÉES

Foie gras de canard du Sud-Ouest mi-cuit, confiture oignons, toasts 19 €

Duck foie gras, onion jam, toasts

Foie gras de pato del sudoeste semi-cocido, mermelada de cebolla, toasts

Duo de saumon gravlax, crème fraîche aneth et blinis 18 €

Duo of Gravlax salmon, fresh cream Dill and blinis

Dúo de salmón Gravlax, crema fresca de eneldo y blinis

Salade végétarienne, façon orientale (Choux chinois, carottes, céleris, soja, cacahuètes, poivrons, huile sésames, sésames, sauce soja au yuzu) 19 €

Oriental Salad (Chinese cabbage, carrot, celeriac, soy, peanut, pepper, sesame oil, sesame seed, soy sauce with yuzu)

Ensalada vegetariana, estilo oriental (col china, zanahorias, apio, soja, cacahuetes, pimientos, aceite de sésamo, sésamo, salsa de soja con yuzu)

Velouté de potimarron, écume de Beaufort, brisures de Châtaignes, chapelure de Lard 18 €

Pumpkin soup, Beaufort cheese, broken chestnuts, bacon crumbs

Sopa de calabaza, queso Beaufort, castañas rotas, migas de tocino

LES ARDOISES (non-stop de 12h à 21h30)

Charcuteries : Jambon persillé, foie Gras, chorizo ibérique, saucisse sèche, jambon cru fumé 16 €

Charcuterie platter

Plato de embutidos

Fromages affinés d'ici et d'ailleurs 16 €

Cheese platter

Plato de quesos

**Planche Mixte, jambon persillé, foie gras, chorizo ibérique
Rouelle du Tarn et autres fromages atypiques à découvrir** 16 €

Charcuterie and cheese platter

Plato de quesos y de embutidos

***Accompagnement : frites, pommes grenaille, mesclun** 7 €

Sides : french fries, sweet potatoe fries, mesclun salad

Acompañamiento: patatas fritas, batatas fritas, mesclun



La Chambre du Roi

Hotel du Roi by Sowell Collection

LES PLATS

Risotto de Noix de St Jacques, choux Pak Choi

Risotto of Scallops with Pak Choi cabbage

Risotto de vieiras, repollo Pak Choi

23 €

Filet de bœuf français, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, jus corsé

Beef filet, mashed potatoes with truffle oil and spicy juice

Solomillo de ternera francés, puré de patatas en aceite de trufa, jugo con cuerpo

35 €

Ravioles IGP à la crème de morilles

Raviolis with morel cream

Ravioles IGP con crema de morillas

20 €

LES DESSERTS

Baba au rhum, sorbet citron

Rhum baba, lemon sorbet

Ron baba, sorbete de limon

12 €

La Poire Belle Hélène

Pear Belle Hélène Ice Cream cup

Copa de helado de pera Belle Hélène

12 €

Graine de Chia, lait de coco et fruits de saison

Chia Seed, Coconut Milk and seasonal fruits

Semilla de chía, leche de coco y frutas

12 €

Coupe de glace 3 boules La Belle Aude

(Parfums : Citron de Sicile, Crème Vanille Bourbon, Fraise Mara des bois, Caramel à la crème et fleur de sel de Gruissan, Chocolat Intense, Café Arabica, Noisette, Fruits des Bois, Yaourt Bulgare, Rhum Raisin, Nougat de Montélimar, Abricot de l'Aude, Pêche de l'Aude, Miel Amande de Garrigue)

3 scoops of ice cream La Belle Aude

10 €

(Flavors: Sicilian Lemon, Bourbon Vanilla Cream, Mara des Bois Strawberry, Cream Caramel and Fleur de Sel from Gruissan, Intense Chocolate, Arabica Coffee, Hazelnut, Forest Fruits, Bulgarian Yogurt, Rum Raisin, Nougat from Montélimar, Apricot from the Aude, Peach from Aude, Honey Almond from Garrigue)

3 bolas de helado La Belle Aude

(Sabores: Limón Siciliano, Crema de Vainilla Bourbon, Fresa Mara des Bois, Crema de Caramelo y Flor de Sel de Gruissan, Chocolate Intenso, Café Árabe, Avellana, Frutos del Bosque, Yogur Búlgaro, Ron Pasas, Turrón de Montélimar, Albaricoque de Aude, Melocotón de Aude, Miel de Almendra de Garrigue)