

## Bartholoméo

### Les Entrées ~ *Starters*

Risotto aux Morilles et sot-l'y laisse,  
Jus de Volaille au Fumet de Morilles, Parmesan Reggiano  
*Morel Flavoured Risotto with Chicken Filet,  
Chicken & Morel Juice, Reggiano Parmesan*

Gâteau de Crabe, Rémoulade de Betteraves Rouges  
*Crab cake with Red Beet Remoulade*

Ravioles de Fromage de Chèvre, Vinaigrette Tranchées et Olives  
*Laura Chenel Goat Cheese Ravioli, Warm "Broken"  
Tomato Vinaigrette and Gaeta Olives*

Grandes assiettes de Saumon Fumé et Petit Blinis au Caviar Osietra,  
Asperges vertes et blanches  
*Smoked Salmon, Osietra Caviar Served on Blinis,  
White and Green Asparagus*

Escargots au Four, Cuit Façon Provençale, Rôtis de Pain en Tapas  
*Snails Cassolette, Grilled Bread Tapas*

Jeune Cœur de Salade Romaine et Petit Homard à la façon Caesar  
*Romaine Heart Caesar Salad with Rock Lobster*

Jambon Iberico di Bellota, dit Pata Negra, Crostini à l'Huile d'Olive Extra Vierge,  
Bagneetti de Tomates  
*Ham Iberico di Bellota, "Pata Negra Prosciutto", extra Virgin Olive Oil Crostini,  
Tomato Bagnetti Sauce*

## Poissons ~ Fish

Belle Sole Meunière Cuite au Beurre Salé, Pomme de Terres Vapeur au Persil Plat  
*Sole Meuniere Cooked in Salted Butter, Steamed Potatoes & Italian Parsley*

Grosses gambas rôties flambées au cognac, polenta, tapenade de tomates fraîches  
*Black Tiger Prawns Flamed with Cognac, polenta, fresh Tomato Tapenade*

Filet de Bar Cuit à la Poêle, Barigoule d'Artichauts,  
Beurre Blanc à l'Oseille et Petits Croûtons  
*Pan-fried Sea Bass filet, Artichoke « barigoule », Sorel Beurre Blanc, Croutons*

St Jacques Grillées au thym et romarin, Salade d'endive, Brocoli et Haricots Verts,  
Pommes vertes à l'Huile de Truffe Blanche  
*Grilled Sea Scallops Flavoured with Thyme & Rosemary, Chicory Salad, Brocoli, French Green Beans, Granny Smith Apples with White Truffle Oil*

## Viandes ~ Meat

Filet de Bœuf Angus Pané au Poivre de Jamaïque, Pomme Boulangères,  
Sauce Bordelaise Poivrée ou Béarnaise  
*Black Angus filet coated with Jamaican pepper, Oven Cooked Potatoes, Red Wine Peppered or Béarnaise Sauce*

Jarret d'agneau Braisé au Vin Blanc, sauce Verte, Semoule aux Amandes  
*Braised Lamb Shank with White Wine, Salsa Verde and Halmond Herb Couscous*

Carré d'Agneau en Croûte de Truffes Noires,  
Jus d'Ail Rôti en Chemise, Gnocchi de Pomme de Terres  
*Rack of Lamb in a Black Truffle Crust, Served with Roasted Unpeeled Garlic Juice, Gnocchi*

Magret de Canard rôti aux Jeunes Oignons,  
Gâteau de Légumes, Jus de Canard au Foie Gras Poêlé  
*Duck Magret Roasted with Baby Oignons, Vegetables Cake, Duck Foie Gras Juice*

## Desserts ~ *Deserts*

Les Petits Verres du Bartholoméo, Møelleux au Nutella, Panacotta de Fraise, Crumble aux Pommes, et au choix Glace : Carambar, Banane, Fraise Tagada, Malabar, Menthe Glaciale, Grey Goose, Caïpirinia

*Les Petits Verres du Bartholoméo : Hazelnut Fondant, Panacotta, Apple Crumble and Ice Cream at your Choice : Caramel, Banana, Strawberry Candy, Ice Mint, Grey Goose, Caïpirinia*

Tarte au Chocolat Pralinée

*Chocolate Hazelnut Truffe Tart*

Mon Tiramisu

*My Tiramisu*

Moelleux au Chocolat Guanaja, Cœur Fondant, Sorbet Cacao

*Melting Hot Chocolate, Cocoa Sorbet*

Tarte Tatin aux Pommes bien Confites, Palets Breton, Glace à la Crème Brûlée

*Apple Tarte Tatin, Crème Brûlée Ice Cream*

Crêpes Suzette, Sorbet Jus d'Orange et Shot de Grand Marnier Glacé

*Crêpes Suzette, Orange Juice Sorbet & Frozen Grans Marnier Shot*

## Les Tarifs ~ *The Rates*

Entrée – Plat – Dessert

€ 85,00

*Appetizer – Main Course – Dessert*

Entrée – Plat ou Entrée – Dessert ou Plat - Dessert

€ 60,00

*Appetizer – Main Course or Appetizer – Dessert or Main Course – Dessert*