RESTAURANT LE MAJORELLE

À LA CARTE

NOS ENTRÉES

ENTRÉE DU JOUR	18 €
BURRATA AUX TOMATES CONFITES, ARTICHAUTS ET CRUMBLE AUX OLIVES	16 €
SALADE CÉSAR AU POULET FERMIER FUMÉ MAISON	17 €
SALADE DE GAMBAS CROUSTILLANTS AU PANKO, ORANGE, SÉSAME ET MAYONNAISE AU PAPRIKA FUMÉ	18 €
GNOCCHI À LA CRÉME DE TRUFFE, NOISETTES ET PARMESAN	19 €
FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST MAISON, CHUTNEY DE FIGUES ET PAIN D'ÉPICES	20 €
À DÉGUSTER AVEC UN VERRE DE PACHERENC DU VIC-BILH	+5 €

NOS SUGGESTIONS

PLAT DU JOUR	24 €
POISSON DU JOUR SELON ARRIVAGE ET LÉGUMES DU MOMENT	28 €
MAGRET DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, RÉDUCTION DE MADIRAN	30 €
BALLOTTINE DE POULET AUX OLIVES NOIRES, JUS AU CITRON CONFIT ET PÔELÉE DE LÉGUMES AUX ÉPICES	26 €
CÔTES D'AGNEAU AUX HERBES DE MONTAGNE, PURÉE MAISON ET SON JUS TRUFFÉ	34 €
NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE AU SEL FUMÉ, ÉCHALOTES AU BALSAMIQUE, POMMES PONT NEUF	36 €

NOS DESSERTS

TOUS NOS DESSERTS ÉTANT FAITS MAISON, MERCI DE BIEN VOULOIR LES COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

DESSERT DU JOUR	11 €
ASSIETTE DE FROMAGES : CAMEMBERT, OSSAU-IRATY, TOMME DES PYRÉNÉES	12 €
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	11 €
CHEESECAKE BASQUE, CARAMEL BEURRE SALÉ, CRUMBLE AUX AMANDES	10 €
PAVLOVA GLACÉE AUX AGRUMES	12 €
GRATIN DE FRUITS ROUGES AU MASCARPONE	12 €

RESTAURANT LE MAJORELLE

À LA CARTE

STARTERS

STARTER OF THE DAY	18 €
BURRATA WITH CONFIT TOMATOES, ARTICHOKES AND OLIVE CRUMBLE	16 €
SMOKED CHICKEN CESAR SALAD	17 €
CRISPY PANKO SHRIMP SALAD, TRUFFLE MAYONNAISE AND PARMESAN	18 €
GNOCCHI WITH TRUFFLE CREAM, WALNUTS AND PARMASEN	19 €
HOMEMADE DUCK FOIE GRAS OF THE SOUTHWEST OF FRANCE, FIG CHUTNEY AND GINGERBREAD TOAST	20 €
TO BE ENJOYED WITH A GLASS OF PACHERENC DU VIC-BILH ***(A CLASSIC PAIRING OF FRUITY WHITE WINE WITH GOOD BALANCE BETWEEN SWEETNESS AND ACIDITY***	+5 €

MAINS

MAIN OF THE DAY	24 €
FISH OF THE DAY WITH GRILLED SEASONAL VEGETABLES	28 €
DUCK BREAST OF THE SOUTHWEST OF FRANCE WITH ESPELETTE PEPPER, MASHED POTATOES AND MADIRAN REDUCTION	30 €
CHICKEN BALLOTINE WITH BLACK OLIVES, JUS OF PRESERVED LEMON, SAUTÉED VEGETABLES	26 €
GRILLED LAMB CHOPS WITH MOUNTAIN HERBS, HOMEMADE MASH AND TRUFFLE JUS	34 €
ARGENTINE ENTRECOTE STEAK WITH SMOKED SALT AND BALSAMIC SHALLOTS, PONT NEUF POTATOES	36 €

DESSERTS

AS ALL OUR DESSERTS ARE HOMEMADE, PLEASE KINDLY ORDER AT THE BEGINNING OF YOUR MEAL

DESSERT OF THE DAY	11 €
CHEESE PLATE: CAMEMBERT, TOMME CHEESE FROM THE LOCAL PYRENEES, **OSSAU-IRATY** *(SHEEP MILK CHEESE AGED FOR APPROXIMATELY EIGHT MONTHS FROM THE FRENCH BASQUE COUNTRY)*	12 €
VANILLA CRÈME BRÛLÉE	11 €
BASQUE CHEESECAKE, SALTED BUTTER CARAMEL SAUCE, ALMOND CRUMBLE	10 €
PAVLOVA WITH FRESH CITRUS FRUITS	12 €
RED FRUITS GRATIN WITH MASCARPONE	12 €

RESTAURANT LE MAJORELLE

À LA CARTE

ANTIPASTI

PRIMO DEL GIORNO	18 €
BURRATA AI POMODORINI CONFIT, CARCIOFI E CRUMBLE ALLE OLIVE	16 €
INSALATA CÉSAR AL POLLO AFFUMICATO	17 €
INSALATA DI GAMBERI AL PANKO, ARANCIA, SESAMO E MAIONESE ALLA PAPRIKA	18 €
GNOCCHI ALLA CREMA DI TARTUFO, NOCCIOLE E PARMIGIANO	19 €
FOIE GRAS D'ANATRA, CHUTNEY DI FICHI E PAN DI SPEZIE	20 €
DA GUSTARE CON UN BICCHIERE DI PACHERENC DU VIC-BILH	+5 €

PIATTI

PIATTO DEL GIORNO	24 €
PESCATO DEL GIORNO E VERDURE DI STAGIONE	28 €
PETTO D'ANATRA AL PEPERONCINO DI ESPELETTE, SCHIACCIATA DI PATATE E RIDUZIONE DI MADIRAN	30 €
BALLOTTINE DI POLLO ALLE OLIVE NERE, LIMONE CONFIT E VERDURE ALLE SPEZIE	26 €
COSTOLETTE D'AGNELLO ALLE ERBE DI MONTAGNA, PURÉ DI PATATE E FONDO AL TARTUFO	34 €
ENTRECÔTE DI MANZO AL SALE AFFUMICATO, FONDUTA DI SCALOGNO ALL'ACETO BALSAMICO E PATATE PONT NEUF	36 €

DOLCI

POICHÉ TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO FATTI IN CASA, VI PREGHIAMO GENTILMENTE DI ORDINARLI ALL'INIZIO DEL PASTO

DOLCE DEL GIORNO	11 €
PIATTO DI FORMAGGI: CAMEMBERT, OSSAU-IRATY, TOMA DEI PIRENEI	12 €
CREMA CATALANA ALLA VANIGLIA	11 €
CHEESECAKE BASCA, CARAMELLO SALATO, CRUMBLE ALLE MANDORLE	10 €
PAVLOVA GELATA AGLI AGRUMI	12 €
GRATIN DI FRUTTI ROSSI AL MASCARPONE	12 €

Restaurant
Le Majorelle
Lourdes

MENU DU JOUR

DAILY MENU

3 PLATS/COURSES

35 €

Notre “Menu du Jour” change quotidiennement en fonction des produits frais mis à la disposition de notre Chef

RÉSERVATIONS RECOMMANDÉES :

Midi & Soir : 7 jours / 7

0033 (0) 5 62 94 12 32

booking@grandhotelmoderne.com