

Le chef Philippe Daigneaux et son équipe vous présentent la carte "Automne / Hiver"
The Chef and his team present our "Autumn/ Winter" menu...

ENTREES / STARTERS

FOIE GRAS 23€
Pressé de foie gras, volaille et magret fumé, accompagné d'une crème de truffe
Home-made duck foie gras marbled with smoked breast of duck and chicken with truffle cream

OEUF FERMIER POCHÉ ◆ 🍳 19€
Accompagné de Pancetta grillée et velouté de foie gras
Poached egg served with grilled Pancetta and warm creamy "foie gras" soup

TOURTEAU 24€
Salade de tourteau frais et avocat, vinaigrette de mangue et oignons rouges
Fresh Hermit crab salad with avocados, red onion and mango dressing

SAUMON MI-CUIT 🍷 🍷 21€
Mariné au thé fumé, puis mi-cuit, accompagné de pousses d'épinard et écume à la citronnelle
Fresh Salmon marinated with smoked tea, then slightly cooked and served with baby spinach leaves and lemongrass

ESCARGOT 19€
En fricassée, sauce vin rouge et crème d'ail, accompagnés de billes de légumes
Fricassee of snails in red wine and garlic cream sauce with vegetable balls

VELOUTE 🍷 17€
De volaille, servi avec sa crème fouettée truffée
Poultry cream soup with truffle chantilly

15€
(TVA 5,5%)

CŒUR DE SUCRINE 🍷 🍷 15€
Cœur de laitue, duo de sauce citron/ huile d'olive et vinaigrette balsamique
Sucrine lettuce tossed with a lemon/ olive oil sauce and balsamic vinaigrette

LES LEGUMES 🍷 🍷 16€
De saison cuits, crus, marinés, vinaigrette à la framboise
Combination of seasonal raw, marinated and cooked vegetables with a raspberry vinaigrette

CAVIAR PETROSSIAN 99€
Alverta impérial" 30 grs

SAUMON FUMÉ 23€
En provenance d'Ecosse de la maison Petrossian, pain de campagne toasté
Smoked salmon from Scotland with toasted wholemeal bread

HUITRES 19€
6 pièces « perle blanche »
Six Oysters "perle blanche"

HILTON CLASSICS

CLUB SANDWICH ◆ 19€
Composé de poulet, bacon, laitue, tomate, œuf et mayonnaise
Club sandwich with chicken, bacon, lettuce, tomato, fried egg and mayonnaise

HILTON BURGER (2) ◆ 21€
Au bacon et fromage
Hamburger with bacon and cheese

SALADE CAESAR 19€/ 13€
Salade romaine, crouton, copeaux de parmesan, sauce Caesar, avec ou sans volaille
Caesar salad, with or without chicken

PLATS / MAIN COURSES

ESPADON 	25€
Grillé, accompagné d'une mousseline de pois vert, sauce vierge <i>Grilled swordfish accompanied by creamy pea puree and virgin olive oil sauce</i>	
HOMARD BLEU	39€
Rôti, accompagné de ravioles de légumes et son jus crémé <i>Roasted blue lobster, accompanied by vegetable ravioli, with seafood cream sauce</i>	
PAPILLOTE DE POISSON 	22€
Le poisson d'arrivage en papillote, garnie basquaise <i>Catch of the day, cooked "en papillote" with "Basque-style" vegetables</i>	
SOLE (450 grs)	42€
Cuite meunière ou grillée sur l'arête, accompagnée d'une pomme purée à l'huile olive <i>Dover Sole grilled or pan fried on the bone, with olive oil mashed potatoes</i>	
ST JACQUES	29€
Poêlées, sur un lit de choux verts braisés au lard, crème de truffe noire <i>Seared scallops on a bed of braised green cabbage with bacon, black truffle cream sauce</i>	
VEGETARIEN  	18€
Une polenta moelleuse, légumes de saison et duxelle de champignons en ravioles croustillantes <i>A vegetarian dish made of soft polenta, seasonal vegetables and small crunchy raviolis filled with chopped mushrooms</i>	
PÂTES	17€
Fraîches, cuisinées selon l'envie du Chef <i>Fresh pasta of the day...</i>	
RIS DE VEAU	30€
Braisé, accompagné d'une fricassée de girolles et pomme Gabriel, éclat de châtaigne et jus de braisage <i>Braised veal sweetbread served with chanterelles fricassee and " Gabriel " potatoes, braised juice</i>	
VOLAILLE	26€ 22,90€ (TVA 5,5%)
De Bresse, en fricassée accompagnée de petits légumes et jus mousseux au foie gras <i>Fricassée of chicken from "Bresse" served with vegetables and foamy foie gras sauce</i>	
AGNEAU	23€
Epaule confite accompagnée d'une polenta, d'abricot, et une fricassée de carottes et courgettes <i>Confit lamb shoulder served with polenta, apricot, carrot and zucchini fricassee</i>	
FILET DE BOEUF Simmenthal 200grs (1)	37€
Poêlé, accompagné d'un gratin de macaroni, sauce Bordelaise <i>Pan-fried beef tenderloin, accompanied by macaroni gratin, "Bordelaise" sauce</i>	

TARTARE AU COUTEAU

Classic (2),


De bœuf « Charolais 180grs », taillé au couteau, préparé ou poêlé sur demande


Beef tartar (Charolais 180grs), hand cut, mixed with traditional ingredients, available lightly seared upon request


22€


GARNITURES SUPPLEMENTAIRES / ADDITIONAL SIDE DISHES

Epinards, haricots verts, salade verte, pomme purée au beurre et à l'huile d'olive, riz pilaf, pommes frites 6€
Spinach, fresh green beans, green salad, mashed potatoes, pilaf rice, French fries

 : Plat Bien-Être
: *Healthy*

 : Proposition du Chef
: *Chef's special*

 : Végétarien
: *Vegetarian*

 : Contenant du porc
: *Contains pork*

Origine bovine des viandes / origins of beef meats : (1) : Allemagne/Germany (2) : France

FROMAGE ET DESSERTS / CHEESE AND DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE 11€
 Une sélection de quatre fromages AOC affinés
Selection of four aged French cheeses

CHARLOTTE CARAMEL 11€
 Et sa poire au sirop vanille Bourbon
Caramel charlotte, with a pear in vanilla Bourbon syrup

MACARON NOISETTE 10€
 Chantilly chicorée et éclat de pralin
Hazelnut "macaroon" with chicory chantilly with praline toppings

CHEESE CAKE 10€
 Sur un biscuit spéculos, accompagné de cerises Amarena
On « Speculos » cookie accompanied by « Amarena » cherries

NAGE D'AGRUMES ~~10€~~
 Au thé Marco Polo, accompagnée d'une madeleine au citron
Fresh Citrus fruit flavoured with "Marco Polo" tea, accompanied by lemon flavoured sponge cake 8.80€
 (TVA 5,5%)

CHOCOLAT & PISTACHE 11€
 Entremet chocolat "grand cru" au coeur de pistache, accompagné d'une glace pistache
Chocolate "grand cru" and pistachio mousse cake, served with pistachio ice cream

BABA EXOTIQUE 11€
 Parfumé au "Bacardi 8 ans Reserva", accompagné de fruit de la passion, mangue fraîche
Sponge cake soaked in rum « Bacardi 8 ans Reserva », served with passion fruit and fresh mango

SORBETS , GLACES 10€
 Trois parfums à sélectionner...
Select your three favourite flavours from our choice of sorbets and ice-creams...

CAFE GOURMAND 10€
 Un expresso accompagné de trois mignardises maison...
Espresso coffee accompanied by three different "home-made" sweets

Quelques suggestions au verre pour accompagner vos desserts... *Wines by the glass to enjoy with your dessert...*

Côteaux du Layon, Château du Breuil, 2008 9€
 Porto LBV 2002, Casa Santa Eufemia 15€
 Sauternes, Château Briatte 2004 12€