



# La Table du Roi

*Hotel du Roi by Sowell Collection*

## LES ENTRÉES

- Brouillade d'œufs à la Truffe Noire et son Pain Toasté** 19 €  
*Scrambled Eggs with Black Truffle and Toasted Bread*  
*Revuelto de Trufa Negra y Pan Tostado*
- Foie Gras de Canard du Sud-Ouest mi-cuit et sa Brioche** 19 €  
**Chutney de Figs, Oignons Confits**  
*Semi-cooked Foie Gras (duck liver) with Fig Chutney, Candied Onions, and its Brioche*  
*Foie gras de pato Semi-cocido, Chutney de higos, cebollas confitadas y Brioche*
- Tartare de Saint Jacques Citron Vert & Mandarine** 18 €  
*Scallops Tartare with Lime and Mandarin Orange*  
*Ceviche de vieiras con lima y mandarina*
- La salade de tomates et burrata, basilic frais** 15 €  
*Tomato Salad and Burrata (Italian cheese), Fresh Basil*  
*Ensalada De Tomate, Burrata, Albahaca Fresca*
- Le Tian de légumes façon tatin, petite roquette et tomates confites** 12 €  
*Vegetable Tian in Tatin style, Rocket Salad and Sun-dried Tomatoes*  
*Tian de Verduras al estilo Tatin, Rúcula y Tomates Secos*



# 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**  
*Our very own version of Cassoulet with White Beans cooked in Duck Fat, Duck and Toulouse Sausage*  
*Nuestro Cassoulet con lingote de judías blancas cocidas en grasa de pato, pato y salchicha de Toulouse*
- Burger du Roi, Escalope de foie gras, Salade de Mesclun et Frites Fraiches** 28 €  
*Burger du Roi, Foie Gras Sauce, Mesclun Salad and Fresh Fries*  
*Burger du Roi, Chuleta de Foie Gras, Ensalada Mesclun y Patatas Fritas*
- Entrecôte Angus 300g, Pommes Rôties et Gousse d'Ail** 36 €  
*Angus Entrecote 300g, Roasted Apples and Garlic Clove*  
*Entrecot Angus 300g, Manzanas Asadas y diente de ajo*
- Linguine à la Truffe et Copeaux de Parmesan** 24€  
*Linguine with Truffle and Parmesan Shavings*  
*Linguine con Trufa y Virutas de Parmesano*
- Filet de Turbot Cuit au Naturel** 34€  
**Sauce Vierge et Câpres, Riz Sauvage et Légumes de Saison**  
*Turbot fillet cooked naturally, Virgin and Capers Sauce, Basmati Rice and Seasonal Vegetables*  
*Filete de rodaballo cocinado al natural, Salsa Virgen y Alcaparras, Arroz Basmati y Verduras de Temporada*
- La brochette de porc fermier, légumes d'été à la plancha** 26 €  
*Farm Pork Skewer, Grilled Summer Vegetables*  
*Brocheta de Cerdo Granja, verduras de verano asadas*
- Le Dahl de lentilles à l'indienne, sauce au lait de coco** 24 €  
*Indian lentil dahl with coconut milk sauce*  
*Dahl indio de lentejas con salsa de leche de coco*
- Menu Dégustation avec supplément de 5€ sur l'Entrecôte Angus (Entrée, Plat, Dessert)** 55€  
*3-course Tasting Menu with supplement of 5 € on Angus Entrecôte*  
*Menú degustación de 3 platos con suplemento de 5 € en Entrecôte Angus*



# La Table du Roi

*Hotel du Roi by Sowell Collection*

## FROMAGE

**Le Chariot de Fromages Affinés, Sélection du Chef** 16 €  
*Our Selection of Matured Cheeses*  
*Nuestra Selección de Quesos refinados*

## DESSERTS

**Brioche Perdue et sa Boule de vanille bourbon** 12 €  
*French Toast, Vanilla Ice Cream*  
*Torrijas de brioche, Helado de vainilla*

**Le Concorde** 12 €  
*Meringue, chocolate mousse*  
*Merengue, mousse de chocolate*

**Pavlola Mangue & Framboises** 10€  
*Pavlola with Mango & Raspberries*  
*Pavlola con Mango y Frambuesas*

**La traditionnelle tarte tropézienne** 10 €  
*The traditional Tropezian tart*  
*La tarta tradicional tropeziana*

**Le citron, Cheesecake citron gingembre et meringue fondante** 10 €  
*Lemon and Ginger Cheesecake and Italian Meringue*  
*Cheesecake de Limón y Jengibre, Merengue Italiano*

**La salade de fruits rouge sur son lit de chantilly** 12 €  
*Red berries on a bed of whipped cream*  
*Ensalada de frutos rojos sobre cama de nata montada*

**Coupe de Glace Artisanale 2 Boules provenant du 'Maître Glacier de Lézignan'** 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*  
*Two scoops of ice cream: Sicily Lemon, Bourbon Vanilla, Strawberry, Salted Caramel, Intense chocolate, Apricot from Aude*  
*Dos bolas de helado: Siciliano Limón, Bourbon Vainilla, Fresa, Crema de caramelo y flor de sal, Chocolate, Albaricoque de Aude*

**Le Café Gourmand du Roi** 12 €  
*Gourmet coffee, a medley of mini pastries*  
*Café gourmet, mini postres mezclados*



# La Table du Roi

*Hotel du Roi by Sowell Collection*

## LE MENU DES PETITS PRINCES

20€

**Steak Haché de Bœuf ou Dos de Cabillaud\***

*Beef burger **or** Cod Steak\**

*Hamburguesa de ternera **o** filete de bacalao \**

**Pot de Glace (Barbe à Papa ou Natelloso) ou Brownie Chocolat**

*Ice Cream Tub (Cotton Candy or Natelloso) **or** Chocolate Brownie*

*Tarrina de helado (Algodón de Azúcar o Natelloso) **o** Chocolate Brownie*

**Une Boisson au Choix**

*A Beverage of your Choice*

*Una Bebida de su elección*

*\*Accompagnement Frites ou Légumes de Saison /*

*\* Side order: Fries or Seasonal Vegetables /*

*\* Guarnición: Papas Fritas o Verduras de Temporada*