



L'OR BLEU
restaurant

Pour Commencer / Starters

La Fleur de Courgette

Farcie au calamars, vichyssoise de courgettes & huile basilic

Zucchini blossom stuffed with calamari, zucchini vichyssoise soup & basil olive oil

33

Le Tourteau de Roscoff

Emietté, citron du pays confit, gelée de tomate

Fresh crab flakes with stewed local lemon & tomato jelly

39

L'Oeuf Or Bleu

Brouillade légère en coque, œuf de caille au plat, mouillette de focaccia

Scrambled & fried quail eggs with focaccia bread

37

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition.
A list of allergens used to prepare dishes on the menu is available.



L'OR BLEU
restaurant

De la mer / Fishes

Le Saint Pierre

Ravioles tomate du pays gingembre & sauce dugléré

Roasted John Dory filet, local tomato raviolis with ginger & tomato sauce

57

Le Loup de Méditerranée

Coques, moules, couteaux tombés aux feuilles de cresson, gnocchis citron

Roasted seabass filet, mixed shellfish with watercress leaves & lemon gnocchi

51

De la terre / Meats

Le Bœuf Simmental

Rôti au sautoir, spirale de pomme boulangère, oignon roussi au jus

Simmental beef filet roasted in the pan, oven baked sliced potatoes & onions

52

Le Pigeonneau

Rôti à l'os, macaroni à l'Ossau-iraty, girolles au jus et cuisses confites

Roasted pigeon breast & stewed legs, sheep cheese macaroni pasta with girolles

58

L'Assortiment de fromages affinés

Hervé Mons "Meilleur Ouvrier de France Fromager"

Refined cheese selection

20



L'OR BLEU
restaurant

Le Menu L'or Bleu en quatre services

L'Or Bleu menu in four courses

79

Le Menu Signature en six services

L'Or Bleu Gourmet menu in six courses

139

« L'ensemble de l'équipe, se joint à moi
pour vous souhaiter un agréable moment »

ALAIN MONTIGNY
Meilleur Ouvrier de France 2004
Chef des cuisines

Origine des viandes bovines (France & Allemagne)
Nos prix sont en euros et s'entendent taxes et service compris



L'OR BLEU
restaurant

La note sucrée / The sweet note

Le Chocolat

Caramel beurre salé, banane & praliné

Chocolate cream with salted butter caramel, banana & praline

21

L'Abricot

Pistache, crémeux bergamote & compotée d'abricot

Slowly cooked apricot, pistachio & bergamot cream

21

La Fraise du Pays

Rhubarbe confite au jus de fraise, crème vanille & sorbet fraise

Local strawberry, vanilla & rhubarb delicacy

21

Nos prix sont en euros et s'entendent taxes et service compris