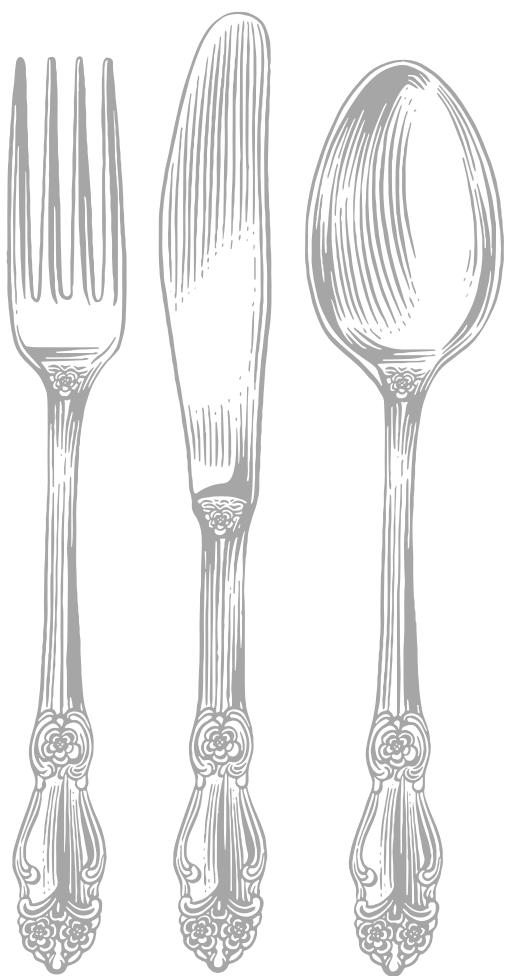


*Restaurant
La Belle Époque*



Grand Hôtel
Gallia & Londres
★★★★

menu

Pour commencer

Starters

Autour de la truite fumée de Lau-Balagnas

Trilogie de truite : truite fumée, œufs de truite et rillettes, déclinée autour de ce produit local.
Trout selection from Lau-Balagnas : A trio of trout. Smoked trout, trout roe, and trout rillettes, showcasing this local specialty.

Suggestion vin / Wine recommendation : Côtes de Provence - G de Galoupet  

19 €
(SUPPLÉMENT
PENSION 9€)

Perles de Saint-Jacques, glaçage balsamique

Noix de Saint-Jacques juste snackées, nappées d'un glaçage au balsamique. Une assiette tout en douceur et en gourmandise.

Just-snacked scallops with a balsamic glaze. A gentle, gourmet dish.

Suggestion vin / Wine recommendation : Sancerre - Domaine Serge Laloue 

18 €
(SUPPLÉMENT
PENSION 9€)

L'incontournable mi-cuit

Foie gras de canard mi-cuit, accompagné de son confit d'oignon au porto. Un accord sucré-salé tout en finesse.

Semi-cooked duck foie gras with port onion confit. A subtle sweet and savory pairing.

Suggestion vin / Wine recommendation : Larmes célestes - Château Bouscassé - Alain Brumont 

21 €
(SUPPLÉMENT
PENSION 12€)

Mille-feuille de crabe et mangue

Mangue et concombre, fromage frais, chair de crabe, feuilletage croustillant

Crab mille-feuille : mango and cucumber, fresh cheese, crab meat, crispy puff pastry

Suggestion vin / Wine recommendation : Côtes de Provence - G de Galoupet  

18 €
(SUPPLÉMENT
PENSION 9€)

Falafels pain pita

Falafels croustillants, servis avec un mesclun de salade, pickles d'oignons et pain pita, pour une assiette fraîche, parfumée et pleine de caractère.

Crispy falafels, served with mixed salad leaves, pickled onions and pita bread, for a fresh, flavorful dish full of character.

Suggestion vin / Wine recommendation : Sancerre - Domaine Serge Laloue 

12 €
(SUPPLÉMENT
PENSION 6€)

Velouté du moment

Crème de légumes de saison, texture soyeuse et saveurs du marché

Seasonal velouté : silky vegetable cream, inspired by market produce

Suggestion vin / Wine recommendation : Pinot noir - Château Bouscassé - Alain Brumont 

12 €
(SUPPLÉMENT
PENSION 6€)

Salade fraîcheur

Mesclun de saison, crudités du moment

Fresh garden salad : seasonal mesclun, market vegetables

Suggestion vin / Wine recommendation : Jurançon Sec - Cuvée Marie - Clos Uroulat 

16 €
(SUPPLÉMENT
PENSION 6€)

L'assiette de 6 huîtres Fine de Claire N°3 / Platter of 6 oysters

Tous les jeudis & vendredis / Every Thursday and Friday

Suggestion vin / Wine recommendation : Chandon Blanc de Blancs - Vin effervescent

18€
(SUPPLÉMENT
PENSION 12€)

 *Plat végétarien*
Vegetarian dish

entrées

Pour suivre

And then _____

Souris d'agneau confite

Jarret d'agneau braisé à cuisson lente, jus au miel, accompagnement du moment

Slow-braised lamb shank : gently braised lamb, honey glaze, seasonal garnish

Suggestion vin / Wine recommendation : Madiran Château Bouscassé - Alain Brumont 🍇

26 €
(SUPPLÉMENT
PENSION 13€)

Magret du chef et frites Pont-Neuf

Demi-magret de canard grillé selon votre souhait servi avec des pommes Pont-Neuf dorées et croustillantes.

Half a duck breast, grilled to your liking and served with crispy golden Pont-Neuf potatoes.

Suggestion vin / Wine recommendation : Madiran Château Bouscassé - Alain Brumont 🍇

26 €
(SUPPLÉMENT
PENSION 13€)

Pavé de turbot rôti et sauce onctueuse

Pavé de turbot rôti à la peau croustillante accompagné d'une sauce beurre blanc onctueuse. Un classique tout en finesse.

Roast turbot steak with crispy skin, served with a creamy beurre blanc sauce. A classic with finesse.

Suggestion vin / Wine recommendation : Chablis AOP - Domaine Gautheron 🍇

27 €
(SUPPLÉMENT
PENSION 15€)

Aubergine façon milanaise 🌱

Aubergine panée, légumes frais sautés

Milanese-style eggplant : breaded eggplant, sautéed fresh vegetables

Suggestion vin / Wine recommendation : Pinot Grigio Italie - Cantina Valpantena 🍇

13 €
(SUPPLÉMENT
PENSION 10€)

Tournedos de bœuf sauce aux cèpes

Tournedos de bœuf grillé, accompagné d'une sauce aux cèpes. Un plat généreux aux saveurs boisées et authentiques.

Grilled beef tournedos with a porcini mushroom sauce. A generous dish with authentic, woody flavours.

Suggestion vin / Wine recommendation : Madiran Château Bouscassé - Alain Brumont 🍇

29 €
(SUPPLÉMENT
PENSION 15€)

Authentique porc noir de Bigorre et sa sauce crémeuse de morilles

Côte de porc noir de Bigorre grillée, servie avec une sauce crémeuse aux morilles. Un plat généreux aux saveurs du terroir.

Grilled black Bigorre pork chop, served with a creamy morel sauce. A generous dish with local flavours.

Suggestion vin / Wine recommendation : Pinot noir - Alain Brumont 🍇

29 €
(SUPPLÉMENT
PENSION 15€)

Nos rendez-vous gourmands

Découvrir le Menu Signature
Discover the Signature Menu

Le Menu Signature

Un menu qui célèbre les grands produits du Sud-Ouest et le savoir-faire de producteurs d'exception. Une promenade gourmande entre tradition, terroir et élégance.

68€

La Poule au pot / Chicken broth

Tous les dimanches midi / Every Sunday at lunchtime

Suggestion vin / Wine recommendation : Pinot noir - Alain Brumont 🍇

29€



*Tous nos plats sont accompagnés des légumes du jour.
All our courses are served with the vegetables of the day.*



*Plat végétarien
Vegetarian dish*

plats

Pour finir The end

Nos desserts demandant un temps de préparation, nous vous invitons à passer commande dès le début du service.
Our desserts require preparation time, we kindly ask you to order them at the beginning of the meal.

Assiette de fromage

Assiette de fromages, sélection du Chef, mettant à l'honneur des produits de caractère et de saison.

Cheese platter, Chef's selection, featuring seasonal cheeses with distinctive character

Suggestion vin / Wine recommendation : AOP Côtes du Rhône- Domaine Clos du Caillou



12 €

(SUPPLÉMENT
PENSION 12€)

Assiette de fruits

Instant de fraîcheur autour de fruits de saison, taillés à la minute et délicatement mis en scène, relevés d'un coulis maison pour une dégustation tout en légèreté et en élégance.

A refreshing moment built around seasonal fruits, freshly cut and delicately composed, enhanced with a house-made coulis for a light and elegant tasting experience.

11 €

(SUPPLÉMENT
PENSION 6€)

Nuage aux fruits de saison

Pavlova croustillante et légère garnie de fruits de saison. Un dessert qui suit le rythme de la nature en évoluant au fil des mois.

A light, crispy Pavlova topped with seasonal fruit. A dessert that follows the rhythm of nature as it evolves over the months.

Suggestion vin / Wine recommendation : Chandon Blanc de Blancs - Vin effervescent



11 €

(SUPPLÉMENT
PENSION 6€)

Baba au rhum

Baba au rhum, grand classique de la pâtisserie française, délicatement imbibé puis flambé en salle sous vos yeux, offrant un moment à la fois chaleureux, généreux et résolument gourmand.

Rum baba, a timeless French pastry classic, delicately soaked then flambéed tableside before your eyes, creating a warm, generous and truly indulgent experience.

13 €

(SUPPLÉMENT
PENSION 6€)

Crêpes Suzette

Crêpes Suzette, grand classique de la gastronomie française, délicatement flambée en salle pour un moment spectaculaire et gourmand aux notes d'agrumes.

Crêpes Suzette, an iconic French classic, flambéed tableside for a spectacular and indulgent moment with citrus notes.

Suggestion vin / Wine recommendation : Larmes célestes - Château Bouscassé - Alain Brumont



12 €

(SUPPLÉMENT
PENSION 6€)

Café gourmand

Café accompagné d'un assortiment de mini desserts. Un moment sucré pour les indécis ou les gourmands cherchant une bonne conscience.

Coffee accompanied by an assortment of mini desserts. A sweet moment for the undecided or for those seeking a touch of indulgence.

11 €

(SUPPLÉMENT
PENSION 5€)

Bulles gourmandes

Une coupe de Chandon accompagnée de quelques douceurs pâtisseries, invitation à prolonger le plaisir dans une note légère et élégante, entre bulles fines et gourmandise.

A glass of Chandon accompanied by a selection of sweet treats, inviting you to savour the moment with a light and elegant touch, amidst fine bubbles and indulgent flavours.

14 €

(SUPPLÉMENT
PENSION 8€)

Chocolat ou café liégeois

Dessert glacé au choix, chocolat ou café garni de chantilly. Un classique intemporel.

Frozen dessert of your choice, chocolate or coffee topped with whipped cream. A timeless classic.

11 €

L'information relative à la présence des allergènes est à votre disposition auprès du personnel.

The staff can provide advice about food allergies.

Per le informazioni relative alla presenza di allergeni, vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale.

Si necessita información sobre la presencia de alérgenos, solicítasela al personal.

Notre souci de la qualité peut entraîner l'absence ponctuelle de certains plats, merci de votre compréhension.

Our attention to quality may mean that some dishes are occasionally unavailable. Thank you for your understanding.

Per i nostri clienti, vogliamo la migliore qualità. Ecco perché, a volte, alcuni piatti non sono presenti nel menù.

Grazie della comprensione.

Nuestro compromiso en la calidad puede conllevar la ausencia puntual de algunos platos. Le agradecemos su comprensión.

Origine viandes et poissons : France et Union européenne



Tripadvisor

desserts