

## Table d'hôte du midi

46

**Choix d'une entrée, un plat principal et un dessert ~ café pressé inclus**  
Choice of a first course, a main course and a dessert ~ French pressed coffee included

### Les entrées ~ First Course

**À la carte**

<b>Soupe du jour</b> <i>Soup of the day</i>	<b>17</b>
<b>Entrée du jour</b> <i>Entrée of the day</i>	<b>18</b>
<b>Pieuvre Grillée et asperges vertes</b> , mozzarella Di Buffala et menthe fraîche <i>Grilled octopus and green asparagus, mozzarella Di Buffala and fresh mint</i>	<b>24</b>
<b>Escargots, crème d'ail et persil frit</b> , croutons au beurre et purée de basilic <i>Snails, garlic cream and fried parsley, croutons and basil puree</i>	<b>23</b>
<b>Velouté aux poivrons et tomates</b> , lait de brebis <i>Peppers and tomatoes soup, sheep milk</i>	<b>18</b>

### Les plats principaux ~ Main Courses

**À la carte**

<b>Dorade Royale à la plancha et caviar d'aubergines</b> , fenouil confit, tomates et bouillon safrané <i>A la plancha, Royal Sea Bream and eggplant caviar, fennel confit, tomatoes and saffron broth</i>	<b>32</b>
<b>Magret de canard et morilles</b> , jus au vinaigre de cassis. Choux de Bruxelles, lardons et petits oignons <i>Duck breast and morels, blackcurrant vinegar juice. Brussels sprouts, bacon and baby onions</i>	<b>33</b>
<b>Risotto d'asperges, citron confit et parmesan</b> , pointes d'asperges et mascarpone <i>Asparagus risotto, lemon confit and parmesan, asparagus tips and mascarpone</i>	<b>29</b>
<b>Le plat canaille poisson</b> <i>Our fish of the day, fresh from the market</i>	<b>30</b>
<b>Le plat canaille viande</b> <i>Our meat of the day, fresh from the market</i>	<b>30</b>

### Desserts ~ Desserts

<b>Choix parmi le plateau de pâtisseries françaises</b> <i>Choice from our French pastry selection platter</i>	<b>9</b>
---	----------

### À côtés ~ Sides

<b>Légumes du jour</b> / <i>Vegetables of the day</i>	<b>10</b>
<b>Choux de Bruxelles</b> / <i>Brussels sprouts</i>	<b>10</b>
<b>Risotto d'asperges</b> / <i>Asparagus risotto</i>	<b>10</b>

**Chef Exécutif : Olivier Perret**  
**Chef Pâtissier MOF : Roland Del Monte**  
**Directeur de la Restauration : Nicolas Duquairoux**

Les taxes et le service ne sont pas inclus / *Taxes and service charge are not included*  
- 2017-05-21

## Délicieuse gastronomie basse calorie



## Delicious low-calorie gastronomy

Succombez à la tentation d'une cuisine gastronomique sans renoncer à vos objectifs nutritionnels. Savourez des plats exquis, nutritionnellement équilibrés à base d'ingrédients frais, saisonniers et offrez-vous une expérience gustative inoubliable. De-Light a été imaginé depuis la vivifiante côte atlantique française par le Sofitel Quiberon Thalassa sea & spa, expert en matière de nutrition et de bien-être. Des techniques culinaires novatrices et un engagement incontesté en matière de goûts raffinés ont inspiré notre cuisine basse calorie qui enchantera votre palais.

*Give in to the temptation of gourmet cuisine without compromising your healthy lifestyle goals. Savor exquisite, nutritionally-balanced dishes featuring fresh, seasonal ingredients and offering memorable dining experiences. De-Light was developed by Sofitel Quiberon Thalassa sea & spa, an expert in nutrition and wellness located on France's invigorating Atlantic coast. Innovative culinary techniques and an unwavering commitment to refined tastes and textures have inspired low-calorie recipes that will enchant your palate and energize your soul.*

### Les entrées ~ First Courses

<b>Potage Parmentier, pommes vertes et cardamome</b> Parmentier soup, apples & cardamom	(100 cal)	<b>17</b>
<b>Melon cantaloup, Feta, basilic et magret de canard fumé</b> Cantalop, Feta, basil & smoked duck	(190 cal)	<b>19</b>

### Les plats principaux ~ Main Courses

<b>Ombre d'Islande en feuille de Blette cuite à basse température</b> Poivrons doux, armillaires de miel marinés et yogourt 0% au raifort Iceland char & Bette leaf, sweet pepper, pickled honey fungus & horseradish 0% yogurt	(337 cal)	<b>34</b>
<b>Couscous aux légumes, fruits secs, amandes, agrumes, tomates et safran</b> Seasonal vegetables couscous, dried fruits, almonds, citrus, tomatoes & saffron	(380 cal)	<b>29</b>

### Dessert ~ Dessert

<b>Choix parmi les desserts De-light du jour</b> Choice of a daily De-light dessert	(90 cal)	<b>9</b>
--	----------	----------

### Les plats principaux à la carte ~ « À la carte » Main Courses

<b>Tartare de saumon bio et yogourt au citron vert</b> , salade et croûton <i>Bio salmon tartar &amp; green lemon yogurt, salad &amp; toast</i>	<b>29</b>
<b>Salade Niçoise au thon Albacore</b> Thon à la plancha, pommes ratte, œuf de caille, anchoïade et salade de saison Niçoise salad with Albacore tuna <i>Tuna à la plancha, ratte potatoes, quail egg, anchoïade and seasonal salad</i>	<b>31</b>
<b>Salade de volaille rôtis et vinaigrette à l'estragon</b> Légumes de saison, moutarde à l'ancienne et cœur de romaine Roasted chicken salad and tarragon dressing <i>Seasonal vegetables, old-fashioned mustard and heart of romaine</i>	<b>30</b>
<b>Club sandwich au poulet de grains</b> , bacon, tomates et laitue sur pain de campagne Grain-fed Chicken club sandwich, bacon, tomatoes and lettuce on country bread	<b>27</b>
<b>Hamburger au cheddar de l'Isle-aux-Grues</b> Oignons caramélisés, tomates, accompagné d'une salade verte et frites <i>Isle-aux-Grues cheddar hamburger</i> <i>Caramelized onions, tomatoes, served with a green salad and French fries</i>	<b>29</b>
<b>L'entrecôte Angus grillée</b> , accompagnée d'une salade verte et frites <i>Grilled Angus sirloin steak, served with a green salad and French fries</i>	<b>42</b>

### L'Express 30 minutes ~ 30-minute lunch

**36**

**Cette formule vous propose la soupe du jour, l'entrée du jour, un plat Canaille viande ou poisson, un dessert Renoir et un café presse**

*This formula features the soup of the day, the daily entrée, a choice of our daily fish or meat dish, a Renoir dessert and pressed coffee*

**Chef Exécutif : Olivier Perret**  
**Chef Pâtissier MOF : Roland Del Monte**  
**Directeur de la Restauration : Nicolas Duquairoux**

Les taxes et le service ne sont pas inclus / Taxes and service charge are not included  
- 2017-05-21