



L'HÉLIOS  
HÔTEL & SPA  
★★★★

DINER DE 19H30 À 21H30  
DINER FROM 7.30PM UNTIL 9.30PM

+33 (0) 479 242 242

## ENTRÉES STARTERS

Tartare de Saumon et de Haddock aux pommes, vinaigrette de cidre, réduction de betterave <i>Salmon, Haddock ans apple Tartar, cider dressing and beetroot reduction</i>	(4)	18 €
Carpaccio Maison de Boeuf à la moutarde de Meaux, copeaux de parmesan et bouquet de Roquette <i>Beef carpaccio with Beaux Mustard, Parmesan chips and Rocket</i>	(7)(10)	16 €
Escalope de Foie Gras d'Oie poêlé et son ananas caramélisé <i>Pan fried Goose Foie Gras on caramelised pinapple</i>		20 €
Croustade d'Escargots aux senteurs de Truffes et méli mélo de jeunes pousses <i>Truffle flavored salted Snails in crusty puff pastry with mixed young leaves</i>	(1)(3)	35 €

## PLATS DISHES

Tournedos de St Jacques poêlé aux deux citrons, (2)(7) 24 €  
purée de pomme de terre douce, germe de  
betterave

*Seared King Scallops with citrus on sweet potato mash and  
beetroot sprout*

Pavé de Bar doré sur la peau, crème d'échalote, (1)(3)(4)(7) 28 €  
fondue d'endive et beignet de topinambour

*Seabass filet on shallot and cream sauce, endive fondant  
and jerusalem artichoke*

Selon les dispositions régies par le décret N2002-1467 en date du 17/12/2002, le restaurant L'Hélios ainsi que ses fournisseurs garantissent les provenances française, allemande, Italienne, Irlandaise de toutes les viandes bovines.

According to the provisions governed by Decree N2002-1467 dated 17/12/2002, the Helios Restaurant and its suppliers guarantee that all the meat comes from France, Germany, Italy, Ireland.

## PLATS DISHES

Filet de Boeuf aux senteurs de Truffes, marin  
d'échalotes, poêlée de légumes (1)(7) 35 €

*Beef filet with Truffles shavings, shallot tart Tatin and mixed vegetables*

Côte de Veau à la crème de Girolles, purée aux  
olives noirs, tien de légumes (7) 25 €

*Veal Chop with Girolles Mushroom sauce, black olives, mash potatoes and mixed vegetables*

Steak Tartare coupé au couteau dans le filet de  
Boeuf, frites fraîches, bouquet de salades (10) 22 €

*Freshly prepared Beef filet steak Tartar with house french fries and mixed leaves*

Selon les dispositions régies par le décret N2002-1467 en date du 17/12/2002, le restaurant L'Hélios ainsi que ses fournisseurs garantissent les provenances française, allemande, Italienne, Irlandaise de toutes les viandes bovines.

According to the provisions governed by Decree N2002-1467 dated 17/12/2002, the Helios Restaurant and its suppliers guarantee that all the meat comes from France, Germany, Italy, Ireland.

## DESSERTS

Eclair aux pommes Granny et Marron <i>Green apple and chestnut Eclair</i>	12 €
Mille Feuilles de Poire aux Noix caramélisées <i>Pear and caramelized walnut Mille Feuilles</i>	14 €
Baba au Génépi et fruits frais <i>Génépi and fresh fruit Baba</i>	11 €
Tartelette au Citron Yuzu <i>Lemon Yuzu Tartelette</i>	12 €
Carpaccio d'Ananas à la Coriandre <i>Pineapple and coriander Carpaccio</i>	11 €
Carré Chocolat Guanaja glace Maison <i>Cake with Guanaja chocolate and Home Made ice cream</i>	12 €

# LISTE DES ALLERGÈNES

