



---

# RESTAURANT LES HUMANISTES

---

**Le chef Alain Grandadam et toute son équipe vous attendent au restaurant panoramique les Humanistes afin de vous faire partager un moment agréable, convivial et bien sûr gourmand !**

Côté cuisine, les plats et desserts sont élaborés chaque jour sur place à partir de produits frais et de saison par une équipe de passionnés.

Côté salle, toute l'équipe sera à vos petits soins et à votre écoute afin que vous ne manquiez de rien tout au long du repas.

Côté cave, notre sommelier se donnera à cœur de vous faire découvrir une sélection de vins en accord avec vos mets et vos envies.



# ENTRÉES

## Escalope de foie gras poêlée

chutney mangue et piquillos, pétales  
d'échalottes confites et jus  
réduit au porto

*Gebratene Enteleber, Mango-Chutney und Piquillos,  
kandierte Schalotten und reduzierte Portweinjus*

*Pan-fried foie gras escalope, mango and piquillo  
chutney, shallot confit and port reduced juice*

24 €

## L'oeuf à 64 degrés

nuage parmentier, champignons des  
bois, poitrine de porc braisée 16 heures,  
jeunes pousses d'épinards au miel de  
châtaigner et garniture croquante

*Bei 64 Grad gekochtes Ei, Kartoffelpüree, pilzen , 16  
Stunden geschmorter Schweinebauch, Spinatblätter  
mit Kastanienhonig und knüsprige Beilage*

*64 degree egg coocked mashed potatoes ,  
mushrooms, 16 hour braised pork belly, baby spinach  
with chestnut honey, and crunchy garnish*

18 €

## Marbré de foie gras de canard

à la pomme Granny Smith, mouillette  
Sépia, magret fumé et endive carmine

*Marmorierte Entenleber mit Granny Smith Apfel,  
Sepia-Mouillette, geräucherter Entenbrust und  
Karmin-Endivie*

*Marbled duck foie gras with Granny Smith apple,  
Sepia mussel, smoked duck breast and carmine  
endive*

23 €

## Tartare de bar de Méditerranée

gingembre, citron vert, sésame,  
guacamole et bouillon à la citronnelle

*Barsch-Tartar, Ingwer, Limette, Avocado und  
Zitronengrasconsommé*

*Mediterranean Sea Bass Tartar with ginger and lime,  
guacamole and lemongrass broth*

19 €

## Soupe ou velouté du moment

*Unsere aktuelle suppe*

*Soup of the day*

14 €



# PLATS

## Médailon de lotte

en croute de lard, hollandaise aux herbes, farandole de légumes racines, risotto Arborio aux girolles

*Seeteufel im Speckmantel, Sauce Hollandaise mit Kräutern, Wurzelgemüse Variation, Arborio-Risotto mit Pfifferlingen*

*Monkfish pieces in a bacon crust, hollandaise sauce with herbs, root vegetables, Arborio risotto with chanterelles*

**38 €**

## Filet de bœuf race Normande

sauce crémée aux baies de Timut, légumes racines en déclinaison, risotto Arborio aux girolles

*Rinderfilet aus der Normandie, Timut Pfeffer Rahmsauce, Wurzelgemüse, Arborio-Risotto mit Pfifferlingen*

*Beeffilet Normande, Timut pepper sauce, vegetables, Arborio risotto with chanterelles*

**38 €**

## Vele et rappé de truffes

déclinaison de légumes de saison, mousseline de carotte, salsifis frits

*Vele und geriebene Trüffel, Saisongemüse, Karottenpüree, frittierte Schwarzwurzeln*

*Vele and grated truffles with seasonal vegetables, carrots and fried salsify*

**28 €**

## Dos de skrei

agnolotti à la tomate séchée, beurre blanc, feuille de blette et petits légumes de saison

*Gebratener Skrei-Rücken, Agnolotti mit getrocknete Tomaten, weißer Butter Sauce, Mandgold und Saisongemüse*

*Roasted skrei, agnolotti with dried tomato, beurre blanc sauce, chard and seasonal vegetables*

**36 €**

## Filet de turbot et langoustine

pâtes Orzo, mousseline de carottes des sables, bisque de homard et farandole de légumes racines

*Steinbuttfilet und Kaisergranat, Orzo-Nudeln und karotten Purée, Hummersauce und Wurzelgemüse*

*Turbot fillet and langoustine, Orzo pasta and carrot purée, lobster bisque and vegetable*

**39 €**

## Paleron de veau braisé 16 heures

vele aux truffes, feuilles de blette, garniture croquante et légumes du marché

*16 Stunden geschmortes Kalbsfleisch, Vele mit Trüffeln, gebratene Schwarzwurzeln und Marktgemüse*

*Braised veal chuck 16 hours, Vele with truffles, chard and vegetables*

**34 €**



# DESSERTS ET FROMAGES

## Parfait glacé aux Spéculos pommes confites et son crumble

*Eisparfait mit Spekulatius, kandierten Äpfeln und Streuseln*

*Iced parfait with Speculos, candied apples and crumble*

14 €

## L'exotique nuage à la noix de coco fruits frais, tuile croustillante et sorbet fruits des tropiques

*Der Exotische: Kokosnusswolke, frische Früchte, knusprige Tuille und Sorbet aus tropischen Früchten*

*Exotic : coconut foam, fresh fruits and tropical fruits sorbet*

15 €

## Éventail de sorbet ou glace sélection de 3 variétés et fruits frais

*Selection of 3 ice creams or sorbet and fresh fruits*

*Auswahl von 3 Eissorten oder Sorbet und frischen Früchten*

12 €

## Le finger tout chocolat Vanuari

cacao et glace à la fève de Tonka

*Ganz aus Schokolade, Kakao und Tonkabohnen-Eis*

*Chocolate mousse, cocoa and Tonka bean ice cream*

15 €

## Comme un cheesecake

agrumes en texture et son sorbet

*Wie ein Käsekuchen, Zitrusfrüchte und Sorbet*

*Like a cheesecake, citrus in texture and sorbet*

14 €

## La trilogie de fromages sélectionnés par le Meilleur Ouvrier de France Xavier Thuret, chutney aux fruits du baerawecka et gel poire

*Die vom Meilleur Ouvrier de France Xavier Thuret ausgewählte Käsetrilogie*

*The cheese trilogy selected by the Meilleur Ouvrier de France Xavier Thuret*

12 €



# MENU DÉCOUVERTE

42 €

## L'œuf à 64 degrés

nuage parmentier, champignons des bois, poitrine de porc braisée 16 heures, jeunes pousses d'épinards au miel de châtaigner, et garniture croquante

---

## Paleron de veau

braisé 16 heures, Veau aux truffes, garniture croquante et légumes du marché

OU

## Dos de skrei

agnolotti à la tomate séchée, feuille de blette et petits légumes de saison

---

## Fromage

la trilogie de fromages sélectionnés par le Meilleur Ouvrier de France Xavier Thuret, chutney aux fruits du Baerawecka et gel poire

*Supplément 10 €*

---

## Parfait glacé aux Spéculos

pommes confites et son crumble

### Accord mets et vins

2 accords (2 verres de vin) 15€

3 accords (3 verres de vin) 21€



# MENU

## HUMANISTES

49 €

### Escalope de foie gras poêlée

chutney mangue et piquillos, pétales d'échalottes confites et jus réduit au porto

OU

### Tartare de bar de Méditerranée

gingembre, citron vert, sésame, guacamole et bouillon à la citronnelle

---

### Filet de bœuf race Normande

sauce crémée aux baies de Timut, légumes racines en déclinaison, risotto Arborio aux girolles

OU

### Médailon de lotte

en croute de lard, sauce hollandaise aux herbes, légumes racines en déclinaison, risotto Arborio aux girolles

---

### Fromage

la trilogie de fromages sélectionnés par le Meilleur Ouvrier de France Xavier Thuret, aux fruits du Baerawecka et gel poire

*Supplément 10 €*

---

### Le finger tout chocolat Vanuari

cacao et glace à la fève de Tonka

OU

### Comme un cheese-cake

agrumes en texture et son sorbet

#### Accord mets et vins

2 accords (2 verres de vin) 15€

3 accords (3 verres de vin) 21€



# MENU

## VÉGÉTARIEN

37 €

### L'œuf à 64 degrés nuage parmentier

jeunes pousses d'épinards au miel de châtaigner, et garniture croquante

---

### Vele et rappé de truffes

déclinaison de légumes de saison,  
mousseline de carotte et salsifis frits

---

### L'Exotique, nuage à la noix de coco

fruits frais, tuile croustillante et sorbet fruits des tropiques

# MENU

## DES PETITS HUMANISTES

*Kindermenü / Children's menu*  
*Jusqu'à 10 ans*

15 €

### Steak haché Angus

*Hackfleischsteak*

*Black angus chopped steak*

OU

### Poisson du jour

*Fisch des moment*

*Fish of the day*

### Boules de glace et sucreries

*2 eiskugel*

*2 scoops of ice cream*

OU

### Suggestion de la pâtisserie

*Vorschlage des konditor*

*Pastry chef suggestion*

