

La Carte

Chef Lionel Gomez

LES ENTRÉES

- 🍃 Asperges vertes en trois textures (carpaccio, tempura et crème froide), avec son sorbet basilic/citron vert..... 19€
- Tartare de thon rouge, crème d'avocat façon guacamole, gelée de citrus et tuile de riz vénéré..... 23€
- Foie gras¹ parfumé à l'hibiscus, marbré à la betterave, brioche aux graines et raisins..... 24€
- Aiguillettes de canard¹ saisies et son foie gras poêlé, tatin d'échalotes et jus de viande au Porto..... 25€

LES PLATS

- 🍃 Artichaut violet façon barigoule et sa raviole de champignons et d'épinards, jaune d'œuf et crème aérienne au parmesan..... 21€
- Roulade de sole aux langoustines, poêlée d'épinards, tronçon de carottes, jus de crustacés.... 34€
- Duo d'agneau² : filet en croûte de basilic et épaule confite, crème de haricots tarbais, petits légumes et sauce au romarin..... 35€
- Linguine alle vongole, gambas tigre géantes rôties et Saint-Jacques poêlées..... 36€
- Filet de bœuf¹, pressé de pommes de terre au fromage de brebis, céleri-rave et betteraves confites, sauce périgourdine (Supplément foie gras 6€)..... 36€
- Bar à la méditerranéenne cuit en croûte de sel, servi avec pommes grenaille vapeur, compotée d'oignons et de fenouil, jus de poisson de roche et son aioli (attente : 25 minutes) – pour 2 personnes..... 70€

LE FROMAGE

- Assiette de fromages..... 12€

LES DESSERTS

- Assortiment de sorbets..... 12€
- Croustade aux pommes flambée à l'Armagnac et sa glace aux pruneaux..... 14€
- Salade de fruits rouges, crumble, sorbet fraise, mousse légère au yaourt et gel de menthe citronnée..... 14€
- Sphère fondante au chocolat noir, insert de chocolat au lait aux fèves de tonka, compotée d'ananas et glace vanille..... 15€

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

- Salade de tomates mozzarella | Hamburger au lard fumé, frites | Boule de glace..... 19€

MENU DÉGUSTATION

65 €

Chef Lionel Gomez

LES ENTRÉES

Tartare de thon rouge, crème d'avocat façon guacamole,
gelée de citrus et tuile de riz vénéré

&

Foie gras parfumé à l'hibiscus, marbré à la betterave,
brioche aux graines et raisins

LES PLATS

Roulade de sole aux langoustines, poêlée d'épinards,
tronçon de carottes, jus de crustacés

&

Filet de bœuf, pressé de
pommes de terre au fromage de
brebis, céleri-rave et betteraves
confites, sauce périgourdine
(Supplément foie gras 6€)

ou

Duo d'agneau : filet en croûte
de basilic et épaule confite,
crème de haricots tarbais,
petits légumes et sauce au
romarin

LE DESSERT

Salade de fruits rouges, crumble, sorbet fraise, mousse légère au
yaourt et gel de menthe citronnée

ou

Croustade aux pommes flambée à l'Armagnac et sa
glace aux pruneaux

ou

Assiette de fromages



The Menu

Chef Lionel Gomez

STARTERS

- 🍃 Green asparagus in three textures (carpaccio, tempura and cold cream), served with basil/lime sorbet..... 19€
- Red tuna tartare, avocado cream guacamole-style, citrus jelly and black rice tuile..... 23€
- Foie gras¹ infused with hibiscus, beetroot marbled, seed and raisin brioche..... 24€
- Seared duck strips¹ and pan-fried foie gras, shallot tatin and Porto jus..... 25€

MAIN COURSES

- 🍃 Violet artichoke barigoule-style with mushroom and spinach ravioli, egg yolk and parmesan foam..... 21€
- Sole roulade with langoustines, spinach sauté, carrot segments, shellfish jus..... 34€
- Lamb² duo: basil-crust loin and confit shoulder, tarbais bean cream, seasonal vegetables and rosemary sauce..... 35€
- Linguine alle vongole with roasted giant tiger prawns and pan-seared scallops..... 36€
- Beef fillet¹, layered potato with sheep's cheese, candied celeriac and beets, périgourdine sauce (Foie gras supplement: €6)..... 36€
- Mediterranean-style sea bass baked in a salt crust, served with steamed baby potatoes, onion and fennel compote, rockfish jus and aioli (25-minute wait) – for 2 persons..... 70€

CHEESE

- Cheese plate..... 12€

DESSERTS

- Sorbet selection..... 12€
- Apple croustade flambéed with Armagnac, served with prune ice cream..... 14€
- Red fruit salad, crumble, strawberry sorbet, light yogurt mousse and lemon mint gel..... 14€
- Melting dark chocolate sphere, milk chocolate and tonka bean center, pineapple compote and vanilla ice cream..... 15€

CHILDREN'S MENU (until 12 years old)

- Tomato and mozzarella salad | Bacon cheeseburger, fries | Ice cream scoop..... 19€



TASTING MENU

65 €

Chef Lionel Gomez

STARTERS

Red tuna tartare, avocado cream guacamole-style,
citrus jelly and black rice tuile

&

Foie gras¹ infused with hibiscus, beetroot marbled,
seed and raisin brioche

MAIN COURSES

Sole roulade with langoustines, spinach sauté, carrot segments,
shellfish jus

&

Beef fillet, layered potato with
sheep's cheese, candied celeriac
and beets, périgourdine sauce
(Foie gras supplement: €6)

or

Lamb duo: basil-crusted loin
and confit shoulder, tarbais
bean cream, seasonal
vegetables and rosemary sauce

DESSERT

Red fruit salad, crumble, strawberry sorbet, light yogurt mousse and
lemon mint gel

or

Apple croustade flambéed with Armagnac and its prune ice cream

or

Cheese plate



El Menú

Chef Lionel Gomez

ENTRANTES

- 🍃 Espárragos verdes en tres texturas (carpaccio, tempura y crema fría), con sorbete de albahaca y lima..... 19€
- Tartar de atún rojo, crema de aguacate estilo guacamole, gelatina de cítricos y crujiente de arroz venere..... 23€
- Foie gras aromatizado con hibisco, marmoleado de remolacha, brioche con semillas y pasas.. 24€
- Tiras de magret de pato marcadas y foie gras a la plancha, tatin de chalotas y jugo de carne al oporto..... 25€

PLATOS PRINCIPALES

- 🍃 Alcachofa violeta estilo barigoule con ravioli de champiñones y espinacas, yema de huevo y espuma de parmesano..... 21€
- Rollo de lenguado con cigalas, salteado de espinacas, zanahoria en tronco y jugo de mariscos..... 34€
- Dúo de cordero: lomo en costra de albahaca y paletilla confitada, crema de alubias tarbais, verduritas y salsa al romero..... 35€
- Linguine alle vongole con gambas tigre gigantes asadas y vieiras a la plancha..... 36€
- Solomillo de res, milhojas de patatas con queso de oveja, apionabo y remolachas confitadas, salsa périgourdine (Suplemento de foie gras: 6 €)..... 36€
- Lubina a la mediterránea cocida en costra de sal, servida con patatas grenaille al vapor, compota de cebolla y hinojo, jugo de pescado de roca y alioli (25 min de espera) – para 2 personas..... 70€

QUESO

- Tabla de quesos..... 12€

POSTRES

- Surtido de sorbetes..... 12€
- Croustade de manzana flambeada con Armagnac y helado de ciruela..... 14€
- Ensalada de frutos rojos, crumble, sorbete de fresa, mousse ligera de yogur y gel de menta limón..... 14€
- Esfera fundente de chocolate negro, rellena de chocolate con leche y haba tonka, compota de piña y helado de vainilla..... 15€

MENÚ INFANTIL (hasta 12 años)

- Ensalada de tomate y mozzarella | Hamburguesa con tocino ahumado, patatas fritas | Sorbete del día..... 19€

MENÚ DEGUSTACIÓN

65 €

Chef Lionel Gomez

ENTRANTES

Tartar de atún rojo, crema de aguacate estilo guacamole,
gelatina de cítricos y crujiente de arroz venere

&

Foie gras aromatizado con hibisco, marmoleado de remolacha,
brioche con semillas y pasas

PLATOS PRINCIPALES

Rollo de lenguado con cigalas, salteado de espinacas,
zanahoria en tronco y jugo de mariscos

&

Solomillo de res, milhojas de
patatas con queso de oveja,
apionabo y remolachas

ou

confitadas, salsa périgourdine
(Suplemento de foie gras: 6 €)

Dúo de cordero: lomo en
costra de albahaca y
paletilla confitada, crema de
alubias tarbais, verduritas y
salsa al romero

POSTRE

Ensalada de frutos rojos, crumble, sorbete de fresa, mousse ligera de
yogur y gel de menta limón

o

Croustade de manzana flambeada con Armagnac y helado de ciruela

o

Tabla de quesos

