



# La Carte

Chef Lionel Gomez

## LES ENTRÉES

-  Tartare de betteraves, sablé au parmesan, mousse de crème de chèvre et soupe froide de cresson..... 19€
- Raviole de queue de bœuf<sup>1</sup> braisée à l'olive, poêlée au beurre de sauge..... 22€
- Carpaccio de Saint-Jacques cuit minute au court-bouillon de langoustines, spaghettis de légumes rafraîchis au citron vert..... 23€
- Foie gras<sup>2</sup> mi-cuit et magret<sup>2</sup> fumé, pop-corn au sel et gingembre, crème de maïs au mascarpone et sa brioche au maïs..... 24€

## LES PLATS

-  Risotto primavera et asperges vertes façon meunière, sauce blanquette safranée..... 21€
- Cabillaud cuit à l'huile de curry, tagliatelles de carottes Vichy et pointe d'asperge blanche snackée, sauce crémeuse au fenouil et miso..... 32€
- Filet de cerf<sup>1</sup> rôti, purée de panais à la fève de tonka et petits légumes sauce grand veneur... 34€
- Linguine alle vongole, gambas tigre géantes rôties et Saint-Jacques poêlées..... 36€
- Filet de bœuf<sup>2</sup>, pressé de pommes de terre au fromage de brebis, céleri-rave et betteraves confites, sauce périgourdine (Supplément foie gras 6€)..... 36€
- Dorade royale cuite en croûte de sel, riz pilaf aux saveurs thaïlandaises et salade de tomates à l'oignon rouge (à partager pour 2 personnes)..... 59€

## LE FROMAGE

- Chariot de fromages..... 12€

## LES DESSERTS

- Pavlova de fraises Gariguettes, sorbet au yaourt et coulis aux fruits rouges..... 12€
- Assortiment de sorbets..... 12€
- Croustade aux pommes flambée à l'Armagnac et sa glace aux pruneaux..... 14€
- Entremets au chocolat et sa compotée de poires au poivre de Sichuan sous une dacquoise..... 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

Carpaccio de Saint-Jacques cuit minute au court-bouillon de langoustines, spaghettis de légumes rafraîchis au citron vert  
&

Foie gras mi-cuit et magret fumé, pop-corn au sel et gingembre, crème de maïs au mascarpone et sa brioche au maïs

## LES PLATS

Cabillaud cuit à l'huile de curry, tagliatelles de carottes Vichy et pointe d'asperge blanche snackée, sauce crémeuse au fenouil et miso

&

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

ou

Filet de cerf rôti, purée de panais à la fève de tonka et petits légumes sauce grand veneur

## LE DESSERT

Pavlova de fraises Gariguette, sorbet au yaourt et coulis aux fruits rouges

ou

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

ou

Chariot de fromages



# The Menu

Chef Lionel Gomez

## STARTERS

- 🍃 Beetroot tartare, parmesan shortbread, goat cream mousse and cold watercress soup..... 19€
- Braised oxtail<sup>1</sup> ravioli with olives, pan-seared in sage butter..... 22€
- Lightly cooked scallop carpaccio in langoustine broth, vegetable spaghetti with lime..... 23€
- Semi-cooked foie gras<sup>2</sup> and smoked duck breast<sup>2</sup>, ginger-salted popcorn, mascarpone corn cream, and corn brioche..... 24€

## MAIN COURSES

- 🍃 Spring risotto with green asparagus in meunière style, saffron cream sauce..... 21€
- Cod cooked in curry oil, vichy carrot tagliatelles, and a touch of pan-seared white asparagus with a creamy fennel and miso sauce..... 32€
- Roasted venison<sup>1</sup> fillet, parsnip purée with tonka bean, and small vegetables in grand veneur sauce..... 34€
- Linguine alle vongole, roasted giant tiger prawns and seared scallops..... 36€
- Beef fillet<sup>2</sup>, pressed potato with ewe's cheese, celeriac and confit beets, périgourdine sauce (Foie gras supplement €6)..... 36€
- Royal sea bream cooked in a salt crust, Thai-flavored pilaf rice, and tomato salad with red onion (to share for 2 people)..... 59€

## CHEESE

- Cheese cart..... 12€

## DESSERTS

- Gariguet strawberry pavlova with yogurt sorbet and red fruit coulis..... 12€
- Assortment of sorbets..... 12€
- Apple croustade flambéed with Armagnac and its prune ice cream..... 14€
- Chocolate entremets with Sichuan pepper and pear compote under a dacquoise..... 15€

## CHILDREN'S MENU (until 12 years old)

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

🍃 = Vegetarian dishes



1: origin: EU  
2: origin: France

# DEGUSTATION MENU

65 €

Chef Lionel Gomez

## STARTERS

Lightly cooked scallop carpaccio in langoustine broth, vegetable spaghetti with lime

&

Semi-cooked foie gras and smoked duck breast, ginger-salted popcorn, mascarpone corn cream, and corn brioche

## MAIN COURSES

Cod cooked in curry oil, vichy carrot tagliatelles, and a touch of pan-seared white asparagus with a creamy fennel and miso sauce

&

Beef fillet, pressed potato with  
ewe's cheese, celeriac and confit  
beets, périgourdine sauce  
(Foie gras supplement €6)

or

Roasted venison fillet, parsnip  
purée with tonka bean, and  
small vegetables in grand  
veneur sauce

## DESSERT

Gariguet strawberry pavlova with yogurt sorbet and red fruit coulis

or

Apple croustade flambéed with Armagnac and its prune ice cream

or

Cheese cart



# El Menú

Chef Lionel Gomez

## ENTRANTES

- 🍃 Tartar de remolacha, sablé de parmesano, mousse de crema de cabra y sopa fría de berros.... 19€
- Ravioli de rabo de buey<sup>1</sup> braseado con aceitunas, salteado en mantequilla de salvia..... 22€
- Carpaccio de vieiras cocidas al momento en caldo de cigalas, espaguetis de verduras con lima..... 23€
- Foie gras<sup>2</sup> semicocido y magret de pato<sup>2</sup> ahumado, palomitas con sal y jengibre, crema de maíz con mascarpone y su brioche de maíz..... 24€

## PLATOS PRINCIPALES

- 🍃 Risotto primavera y espárragos verdes estilo meunière, salsa cremosa de azafrán..... 21€
- Bacalao cocinado con aceite de curry, tagliatelle de zanahorias Vichy y punta de espárrago blanco salteado, salsa cremosa de hinojo y miso..... 32€
- Filete de ciervo<sup>1</sup> asado, puré de chirivía con haba tonka y pequeñas verduras en salsa gran veneur..... 34€
- Linguine alle vongole, gambas tigre gigantes asadas y vieiras salteadas..... 36€
- Solomillo de res<sup>2</sup>, terrina de patatas con queso de oveja, apionabo y remolacha confitada, salsa périgourdine (Suplemento de foie gras<sup>1</sup> 6€)..... 36€
- Dorada real cocinada en costra de sal, arroz pilaf con sabores tailandeses y ensalada de tomates con cebolla roja (para compartir entre 2 personas)..... 59€

## QUESO

- Carrito de quesos..... 12€

## POSTRES

- Pavlova de fresas Gariguette con sorbete de yogur y coulis de frutos rojos..... 12€
- Surtido de sorbetes..... 12€
- Croustade de manzana flambeada con Armagnac y helado de ciruelas pasas..... 14€
- Entremets de chocolate con compota de peras al pimienta de Sichuan bajo una dacquoise.... 15€

## MENÚ INFANTIL (hasta 12 años)

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



🍃 = Platos vegetarianos

1: origen UE  
2: origen Francia

# MENÚ DEGUSTACIÓN

65€

Chef Lionel Gomez

## ENTRANTES

Carpaccio de vieira cocida al momento en caldo de cigalas, espaguetis de verduras con lima

&

Foie gras semicocido y magret de pato ahumado, palomitas con sal y jengibre, crema de maíz con mascarpone y su brioche de maíz

## PLATOS PRINCIPALES

Bacalao cocinado con aceite de curry, tagliatelle de zanahorias Vichy y punta de espárrago blanco salteado, salsa cremosa de hinojo y miso

&

Solomillo de res, terrina de patatas con queso de oveja, apionabo y remolacha confitada, salsa périgourdine (Suplemento de foie gras 6€)

ou

Filete de ciervo asado, puré de chirivía con haba tonka y pequeñas verduras en salsa gran veneur

## POSTRE

Pavlova de fresas Gariguette con sorbete de yogur y coulis de frutos rojos

o

Croustade de manzana flambeada con Armagnac y helado de ciruelas pasas

o

Carrito de quesos

