

La Carte

Chef Lionel Gomez

LES ENTRÉES

- 🍃 Croustillant de légumes aux shiitakés, wok de pak choï et sa vinaigrette au piment doux et coriandre..... 19€
- Ravioles de langoustine, poêlée de courgettes et sauce crustacés..... 23€
- Rouleau de foie gras¹ au jambon ibérique, confit de kumquat, salade de poires et roquette... 24€
- Soupe Valéry Giscard d'Estaing en croûte (consommé de bœuf¹, truffes et foie gras¹)..... 27€

LES PLATS

- 🍃 Ecrasé de topinambour, symphonie de petits légumes et sauce au parfum de truffe..... 21€
- Turbot poêlé sous un lit de pousses d'épinards, panaché de carottes et salsifis, écume de chorizo et son condiment à l'orange..... 34€
- 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 gras¹ 6€)..... 36€
- Pigeon¹ rôti cuit sur son coffre parmentier de cuisses aux champignons sauvages et son jus au poivre de Madagascar..... 42€
- Découpe de sole façon meunière, pommes vapeur et ses légumes verts..... 46€

LE FROMAGE

- Chariot de fromages..... 12€

LES DESSERTS

- Savarin au rhum, raviole croustillante d'ananas et mangue, accompagné de son sorbet..... 12€
- Assortiment de sorbets..... 12€
- Croustade aux pommes flambée à l'Armagnac et sa glace aux pruneaux..... 14€
- Forêt noire..... 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

Raviole de langoustine, poêlée de courgettes et sauce crustacés

&

Rouleau de foie gras au jambon ibérique, confit de kumquat,
salade de poires et roquette

LES PLATS

Turbot poêlé sous un lit de pousses d'épinards, panaché de carottes et
salsifis, écume de chorizo et son condiment à l'orange

&

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

ou

Pigeon rôti cuit sur son coffre
parmentier de cuisses aux
champignons sauvages et son
jus au poivre de Madagascar
pour 2 personnes

LE DESSERT

Savarin au rhum, raviole croustillante d'ananas et mangue,
accompagné de son sorbet

ou

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

ou

Chariot de fromages



The Menu

Chef Lionel Gomez

STARTERS

- 🍃 Crispy vegetable roll with shiitake mushrooms, pak choi stir-fry, and sweet chili coriander vinaigrette..... 19€
- Langoustine ravioli, sautéed zucchini and shellfish sauce..... 23€
- Foie gras¹ roll with Iberian ham, kumquat confit, pear and arugula salad..... 24€
- Valéry Giscard d'Estaing soup in pastry crust (beef¹ consommé with truffles and foie gras¹).. 27€

MAIN COURSES

- 🍃 Mashed Jerusalem artichoke, medley of baby vegetables and truffle-flavored sauce..... 21€
- Pan-seared turbot on a bed of baby spinach, duo of carrots and salsify, chorizo foam and orange condiment..... 34€
- Linguine alle vongole, roasted giant tiger prawns and seared scallops..... 36€
- Beef¹ fillet, pressed potato with ewe's cheese, celeriac and confit beets, périgourdine sauce (Foie gras¹ supplement €6)..... 36€
- Roasted pigeon¹ cooked on the bone, thigh parmentier with wild mushrooms and Madagascar pepper jus..... 42€
- Sole fillet à la meunière, steamed potatoes, and green vegetables..... 46€

CHEESE

- Cheese cart..... 12€

DESSERTS

- Rum savarin, crispy pineapple and mango ravioli served with its sorbet..... 12€
- Assortment of sorbets..... 12€
- Apple croustade flambéed with Armagnac and its prune ice cream..... 14€
- Black forest..... 15€

CHILDREN'S MENU (until 12 years old)

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

DEGUSTATION MENU

65 €

Chef Lionel Gomez

STARTERS

Langoustine ravioli, sautéed zucchini, and shellfish sauce
&
Foie gras roll with Iberian ham, kumquat confit,
pear and arugula salad

MAIN COURSES

Pan-seared turbot on a bed of baby spinach, duo of carrots and salsify,
chorizo foam and orange condiment
&
Beef fillet, pressed potato
with ewe's cheese, celeriac
and confit beets,
périgourdine sauce
(Foie gras supplement €6)
or
Roasted pigeon cooked on the
bone, thigh parmentier with
wild mushrooms and
Madagascar pepper jus
for 2 people

DESSERT

Rum savarin, crispy pineapple and mango ravioli served with its sorbet
or
Apple croustade flambéed with Armagnac and its prune ice cream
or
Cheese cart



El Menú

Chef Lionel Gomez

ENTRANTES

- 🍃 Crujiente de verduras con shiitakes, wok de pak choi y su vinagreta de chile dulce y cilantro..... 19€
- Raviolis de cigalas, salteado de calabacines y salsa de mariscos..... 23€
- Rollo de foie gras¹ con jamón ibérico, confitura de kumquat, ensalada de peras y rúcula..... 24€
- Sopa Valéry Giscard d'Estaing en costra (consomé de ternera¹, trufas y foie gras¹)..... 27€

PLATOS PRINCIPALES

- 🍃 Puré de topinambur, sinfonía de verduras baby y salsa con aroma de trufa..... 21€
- Rodaballo salteado sobre un lecho de brotes de espinacas, mezcla de zanahorias y salsifí, espuma de chorizo y su condimento de naranja..... 34€
- Linguine alle vongole, gambas tigre gigantes asadas y vieiras salteadas..... 36€
- Solomillo de res¹, terrina de patatas con queso de oveja, apionabo y remolacha confitada, salsa périgourdine (Suplemento de foie gras¹ 6€)..... 36€
- Pichón¹ asado cocido en su carcasa, parmentier de muslos con setas silvestres y su jugo de pimienta de Madagascar..... 42€
- Filete de lenguado a la meunière, papas al vapor y verduras verdes..... 46€

QUESO

- Carrito de quesos..... 12€

POSTRES

- Savarin al ron, ravioli crujiente de piña y mango, acompañado de su sorbete..... 12€
- Surtido de sorbetes..... 12€
- Croustade de manzana flambeada con Armagnac y helado de ciruelas pasas..... 14€
- Tarta Selva Negra..... 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

Raviolis de cigalas, salteado de calabacines y salsa de mariscos

&

Rollo de foie gras con jamón ibérico, confitura de kumquat,

ensalada de peras y rúcula

PLATOS PRINCIPALES

Rodaballo salteado sobre un lecho de brotes de espinacas, mezcla de zanahorias y salsifí, espuma de chorizo y su condimento de naranja

&

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

ou

Pichón asado cocido en su carcasa, parmentier de muslos con setas silvestres y su jugo de pimienta de Madagascar
para 2 personas

POSTRE

Savarin al ron, ravioli crujiente de piña y mango, acompañado de su sorbete

o

Croustade de manzana flambeada con Armagnac y helado de ciruelas pasas

o

Carrito de quesos

