

Formules

Entrée - Dessert : 38 €

Entrée - Plat : 46 €

Plat - Dessert : 43 €

Entrée - Plat - Dessert : 59 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 73 €

Tous nos menus incluent le service de l'eau plate & gazeuse à volonté et gratuitement.

Découvrez une eau fraîche filtrée sur place et parfaitement neutre permettant de rehausser la saveur des mets et du vin.

Nos Entrées

Le Saumon

Filet de saumon Bömlo Ikejimé en gravlax au curry noir, crème aigrette au caviar de hareng, pommes vapeur, citron et poivre

18 €

Le Potager

Sur une fondue de poireaux à la crème de truffe, herbes, fleurs, fruits et légumes de saison en textures

17 €

Le Foie gras

Mi-cuit, mariné au porto et lavande et au piment d'Espelette, accompagné d'une tranche de pain d'épice et d'une déclinaison de poire

Supplément de 7 € au menu

24 €

Nos Plats

Le Porc

Pluma rôtie au miel et herbes du jardin, millefeuille de pommes de terre Dauphinois, sauce au caramel, salade d'herbes

La Volaille

La Volaille Suprême de poulet fermier « De la terre à l'assiette » farci aux marrons et girolles, crème de cèpe, cèpe et champignons du moment au beurre noisette, jus de poulet rôti

33 €

La Saint Jacques

Noix marinées au satay juste snackées dans une huile de sauge, variation autour des courges de saison, sauce corail aux herbes fraîches

32 €

La « Féta »

« Féta » de la ferme de Lacoste en feuilleté au miel, tajine de jeunes légumes, polenta crémeuse au yaourt de chèvre, jus de légumes au zaatar grec

29 €



Végétarien ou peut l'être sur demande

Notre Assiette de Fromages

Sélection de Fromages

Affinés par François Bourgon Meilleur Ouvrier de France (Fromagerie Xavier - Toulouse)

14€

Nos Desserts

Les Fruits Exotiques

Panna cotta à la noix de coco, gel de mangue, fruits de la passion, crème d'ananas rôti, biscuits roses de Reims

13 €

Le Chocolat

Entremet au chocolat noir Guanaja 70%, praliné noisette, pain de Gênes au cacao, croquant au gruë, caramel et crème vanillée

15 €

La Fleur d'Oranger

Dans l'idée d'une pavlova, crème montée à la fleur d'oranger, crémeux au citron vert, biscuit Joconde, meringue française

13 €

Notre Formule Petit Gastronomes

18 €

(pour les enfants de moins de 12 ans)

Afin de contribuer à l'éducation culinaire et gustative de nos enfants, nous vous proposons, si cela vous convient, de leur servir le menu Délectation en petite quantité

Nos Producteurs

De la terre à l'assiette : oeufs, légumes, prochainement volailles

Au clair de la brune : yaourts et lait de vache

Les chèvres de Lacoste : fromage et lait de chèvre

Fromagerie Xavier : Fromages



Notre établissement est dans la mouvance du concept "Slow Food": C'est un art de vivre, une certaine idée de l'alimentation, associant plaisir et responsabilité tant vis-a-vis des clients et des producteurs que de l'environnement.

Nous travaillons des produits frais, des produits BIO, des matières premières provenant de circuits courts, nous privilégions les producteurs qui sont nos voisins, nous mettons en avant les appellations de nos terroirs et essayons d'avoir un impact écologique le plus faible possible.

Notre restaurant n'est donc pas recommandé aux gens pressés ou à ceux qui veulent manger en 35 minutes ; La préparation "minute" de produits frais préparés à votre attention, mérite de cultiver la patience.



Comme nous composons tous nos plats sur le moment et que notre carte change très fréquemment en fonction des produits que nous recevons, nous préférons vous informer que tous nos plats pourraient contenir un ou plusieurs allergènes. En cas d'allergies, merci d'informer notre maître d'hôtel afin que nous adaptions nos plats à votre demande.

Nous avons à cœur la satisfaction de tous les régimes alimentaires. N'hésitez pas à nous transmettre vos demandes spécifiques (végétarien, végane, basse calorie, allergie).

Ouvert de 19 h 00 à 23 h 00 - dernière prise de commande 21 h 30

Room Service possible au Belvédère (10 € par chambre)

Prix nets – taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération

