

# Menu « Renaissance »

Entrée+Plat ou Plat+Dessert à 35€

Entrée+Plat+Dessert à 45€ (\*)

Tomate ananas de plein champs, mousse de Burrata fumée et pistache

*Field pineapple tomato, smoked Burrata mousse and pistacchio*

Ou/Or

Seiche en tempura, choux-fleurs en texture et condiments Piquillos

*Tempura cuttlefish, textured cauliflower and piquillo condiments*

\*\*\*\*\*

Filet de canard cuit basse température, oignons cébette et jus aux épices

*Duck fillet cooked at low temperature, spring onion and spiced jus*

Ou/Or

Filet de daurade grillée, fenouil à l'orange et sauce vierge au citron confit.

*Grilled Sea Bream fillet, fennel with orange and candied lemon vierge sauce.*

\*\*\*\*\*

Boule flottante exotique et noix de coco

crème anglaise à la passion

*Floating ball exotic and coconut, passion custard*

Ou/or

Abricot du Roussillon rôtis, déglacés au vinaigre de sapin,  
et crème légère au citron

*Roasted Roussillon apricot, deglazed with fir vinegar  
and light lemon cream*

\*\*\*\*\*

(\*) Menu également compris dans la formule demi-pension, préalablement réservée par les clients de l'hôtel

## Menu « Enfant » à 19 €

Menu pour nos jeunes clients de moins de 10 ans,  
entrée et plat aux choix en demi portions,  
en dessert crème glacée ou salade de fruits de saison

\*\*\*\*\*

*Menu for our young guests less than 10 years  
Choice of starter and main course in half portions,  
For dessert ice cream or fresh fruit salad*

# Menu « Chevalier » à 65 €

Thon juste saisi, tapenade d'anchois, caprons et courgettes

*Just seared tuna, anchovy tapenade, capers and zucchini*

Ou/or

Foie gras de canard mi-cuit au piment d'Espelette,

Rhubarbe confite et brioche aux amandes

*Half-cooked duck foie gras with Espelette pepper,*

*Candied rhubarb and almond brioche*

\*\*\*\*\*

Gnocchi au citron jaune, conté 12 mois,  
tomates confites et roquette

*Gnocchi with lemon, Conté cheese 12 months old, dried tomato and roquette*

Ou/or

Filet mignon de veau, fregola sarda

Tomate et céleri, jus de viande

*Veal filet mignon, fregola sarda*

*Tomate et céleri, jus de viande*

Ou/or

Pavé de Turbot, aubergines, chorizo Ibérique, coriandre

Et arènkha, crème au safran

*Turbot steak, eggplant, Iberian chorizo, coriander*

*And arènkha, saffron cream*

\*\*\*\*\*

## Notre sélection de fromages affinés du Pays Cathare supplt 14 €

*Our selection of local cheese with supplement*

\*\*\*\*\*

Le chocolat du Salvador, ganache montée à la pistache  
sorbet à l'estragon

*El Salvador chocolate, pistachio whipped ganache*

*tarragon sorbet*

Ou/or

Abricot du Roussillon rôtis, déglacés au vinaigre de sapin  
et crème légère au citron

*Roasted Roussillon apricot, deglazed with fir vinegar*

*and light lemon cream*

\*\*\*\*\*

*Notre viande est d'origine Française*

