CARTE DU SOIR

À PARTAGER

Pour 2 personnes

JAMBON IBERIQUE 12

MOULES PERSILLÉES 12

Côté Bistronomique

LES ENTRÉES

POULPE 21
Siphon chorizo, gelée de piment
Espelette, artichauts grillés,
mizuna

GIROLLES 21
Condiments à la française,
crémeux d'ail,
craquant aux herbes

LES PLATS

LIEU JAUNE 33
Le dos rôti, cerfeuils tubéreux
glacés aux agrumes,
épinards légèrement tombés au
beurre, sauce hollandaise yuzu

CANARD 33
En deux services:
- Le magret rôti aux épices
douces, autour de la betterave
- La cuisse en parmentier minute,
siphon pomme de terre ail confit
et foie gras

LES DESSERTS

CITRON 13
Marmelade citron jaune, citron
caviar, ganache montée yuzu

FIGUE 13
Pochée dans un sirop de feuille
de figuier, marmelade, crémeux
vanille, crème glacée à la crème
fraiche des Hautes Alpes

MENU DU GOUVERNEUR

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 65

LA TABLE DES PETITS

MOINS DE 12 ANS 14
Pâtes fraîches, sauce tomate au basilic
Filet de poisson, jardinière de légumes
Aiguillettes de poulet, frites

Glace, sorbet ou madeleines

Côté Golf

LA SALADE DU PÉRIGORD 23
Foie gras, magret de canard fumé,
gésiers confits, haricots verts,
tomate cerise, mesclun de salade,
sauce vinaigrette du chef

LE TARTARE DE THON 25
Algues wakamé, passion, mangue,
sésame accompagné de frites de
patate douce et mesclun de salade

L'ESCALOPE MILANAISE 23
Condiments, fusilli au basilic

LE BURGER DU MOMENT 23
Steak de Galice, fromage de
chèvre, tomate et roquette,
sauce gribiche, accompagné de
frites

LES PÂTES DU MOMENT 23
Tomate cœur de bœuf garnie d'une
farce fine de porc, conchiglie,
pesto de pistache et roquette

Viandes d'origine France et Espagne.
Prix nets en euros, taxes et service compris.
Les informations sur les allergènes sont disponibles sur demande.