



LAROUSSILLE

La carte gastronomique du moment

Nos entrées

Le foie gras

Strates de foie gras mi cuit, effilochée de paleron de bœuf et artichaut, vinaigrette noisette 19 €

La langoustine

Tartare de langoustines, poireaux rôtis, nage siphonnée à l'anis vert et gaufre aux algues 19 €

Nos plats

Le lieu jaune de ligne

Filet snacké, risotto aux coquillages et béarnaise chocolat blanc - thé matcha 28 €

L'agneau (origine Irlande)

Tournedos de selle d'agneau farcie, purée de haricots verts et pommes fondantes, jus à la sarriette 28 €

Nos fromages et desserts

Le chèvre de pays

Nougat de chèvre aux fruits secs et miel d'acacia 11 €

Le citron bio

Illusion d'un citron aux parfums de fraise et thym citron 16 €

Le chocolat Tainori

Millefeuille chocolat tonka à notre façon, crème glacée wasabi 16 €

Menu signature :

(servi jusqu'à 13H30 au déjeuner et 21h15 au dîner)

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix ci-dessus 45€

accords mets et vins du sommelier, 1 verre de vin sur chaque plat 19€, soit 64€ le menu complet

1 entrée, 1 plat, 1 fromage et 1 dessert au choix ci-dessus 51€

accords mets et vins du sommelier, 1 verre de vin sur chaque plat 24€, soit 75€ le menu complet

1 entrée, 1 poisson, 1 viande, fromage et 1 dessert au choix ci-dessus 62€

accords mets et vins du sommelier, 1 verre de vin sur chaque plat 29€, soit 91€ le menu complet

Tous nos produits sont frais et faits maison ;

Nous préférons manquer momentanément d'un produit que de recourir à un produit de qualité inférieure

la carte bistronomique du moment

Nos entrées

L'œuf bio

Œuf mollet pané, méli mélo de haricots verts, condiment d'une Niçoise sauce caesar 12 €

L'esturgeon

Bavaroise d'esturgeon fumé, déclinaison de chou fleur cru-cuit et vinaigrette curry 12 €

Le lapin

Ballotine de lapin aux fruits secs, condiment d'échalion aux cerises « cœur de pigeon » 12 €

Nos plats

La Truite de Lussais

Pavé rôti, en viennoise de pain sarrasin et citron, pomponette de chou aux légumes, crème de crevettes 18 €

Le magret de la Berthonnière

Magret en cuisson douce, nouilles soba au pak - choï et pleurotes, jus orange - Espelette 18 €

La suggestion végétarienne

Risotto d'orge et déclinaison de radis et navets, jus des fênes à l'huile de noisette 18 €
(plat végétarien garanti sans lactose)

Nos desserts

Le praliné à l'ancienne

Eclair caramel et crème pralinée à l'ancienne 11 €

Les fruits secs

Carrot cake aux fruits secs et sorbet carotte - fleur d'oranger 11 €

Les fruits rouges

Biscuit moelleux amande, mousse fromage blanc - fruits rouges et crème onctueuse 11 €
de pistaches torréfiées

Menu plaisir :

(servi jusqu'à 13H45 au déjeuner)

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix ci-dessus 29€

1 entrée et 1 plat ou 1 plat et 1 dessert 22€

Menu Enfant 12€

« Burger » de veau maison et fricassée de pommes de terre nouvelle
Brownies aux pépites de chocolat blanc et crème anglaise