

A la carte

Entrées

Le saumon en tartare en robe de Nori, petite salade mizuna aux herbes fraîches, et chantilly au gingembre

Le foie gras poêlé aux pommes, jus acidulé infusé au thym frais

Le haricot coco en velouté aux noisettes torréfiées, copeaux de Parmesan et jambon de Puylaurens

Plats

Le rouget juste saisi, riz arborio cuisiné en risotto aux senteurs du Sud

La gambas rôtie au four, wok de légumes au soja

Le magret de canard du Sud-ouest sauce acidulée au miel, purée Pyrénéenne de carottes

Le poulet fermier au lard de Puylaurens, velouté de petits pois re-haussé au wasabi, festival de petits légumes

Desserts

La brioche façon pain perdu aux pommes, sauce caramel à la fleur de sel de Guérande

Le chocolat grand cru de M. Cluizel en variation de températures

La poire pochée au safran de Soual de J. Aussenac et vanille Bourbon

Menu "entre Ciel et Terre"

Ce soir, Arnaud vous propose

... le menu sur l'ardoise

Menu entre Ciel et Terre

Entrée + plat + fromages + dessert : 33
(Menu hôte, demi-pension: 30)

Entrée + plat + dessert ou fromages : 28

Supplément pour un changement : 5

A la carte

Entrée + plat + fromages + dessert : 43

Entrée + plat + dessert : 38

Entrée + plat ou Plat + dessert : 30

Entrée + dessert : 25

Cap de Castel

Prix en euros, tva 19,6% comprise