

Restaurant Lac et forêt



Notre restaurant est ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30 sauf le mardi

*Le Chef Nicolas Brenz et toute son équipe,
vous proposent des produits de qualité toujours en accord avec des vins d'exception ou en
provenance directe des vigneron, sélectionnés par notre Chef sommelier, Clément Cailleau*

- Menu du jour « **Plat et Dessert** (ou Fromage) » 19€
(uniquement le midi du lundi au vendredi)
- Menu « **Entrée, Plat et Dessert** » 40€
- Menu « **Entrée et Plat** » ou « **Plat et Dessert** » 30€

Le soir uniquement, selon vos envies :

- Menu « **Dégustation** » 70€
Deux entrées, deux plats, fromage et dessert
- Avec accords mets et vins en trois verres 90€
- Avec accords mets et vins en six verres 115€

Restaurant Lac et forêt

Les Entrées

Le Foie Gras	16€
Opéra de foie gras I.G.P, pain d'épices et gelée de Genépi	
L'Escargot	14€
Poêlée d'escargots et calamars en mousse de persillade, haricots de Paimpol	
Le Homard Bleu	18€
Pana cotta de homard à la réglisse, tartare de chair au citron caviar et pince au naturel	
Le Potimarron	15€
Velouté de potimarron au chocolat blanc caramélisé, fève de Tonka, et son foie gras poêlé	
La Saint-Jacques	18€
Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de truffe blanche et glace roquette	

Restaurant Lac et forêt

Les Plats

Le Bœuf	30€
Filet de bœuf de viande racée, gratin lardé, jus de viande émulsionnée à la moelle	
Le Lapin	21€
Râble de lapin désossé, farcie à l'ail noir du Tarn, crémeux de panais, jus réduit	
La Raie	24€
Aile de raie en filet, purée de navet au beurre noisette et clémentine, fumet réduit à la poutargue et citron	
Le Carrelet	22€
Filet de carrelet, risotto de petit épeautre, sauce homardine	
Le Gibier	30€
Filet mignon de cerf, mousseline de patate douce, jus de viande au vin rouge et chocolat noir	

Restaurant Lac et forêt

Les Fromages de « Christophe Michel »

Assiette de trois fromages de nos montagnes (selon arrivage) 9€
Assiette de cinq fromages de nos montagnes (selon arrivage) 15€

Le soir, uniquement le week-end

Nous pouvons vous proposer le chariot de fromages 15€

Les Desserts

La Châtaigne 14€
Cube de châtaigne, mousse de vanille, croustillant chocolat blanc, glace châtaigne

La Noix de Coco 12€
Financier coco, gelée de mangue, mousse de lait coco, sorbet mangue

La Banane 12€
Croustillant de banane caramélisé, sauce chocolat, sorbet exotique

Le Chocolat 14€
Trilogie de chocolat en demi-sphère, glace chocolat blanc

Le Café Gourmand 10€
Café avec assortiment de mignardises « maison »