

Restaurant Lac et forêt



Unser Küchenchef Nicolas Brencz und sein Team freuen sich, Ihnen ihre originelle, saisonale Küche mit frischen Produkten aus der Region zu präsentieren.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle "Dégustation" entlang unserer Speisekarte.

Und wenn Sie mögen, lassen Sie sich zum Abendessen von unserem "Entdeckungsmenü" überraschen.

Restaurant Lac et forêt

Nur abends: Überraschungsmenü

Das Beste aus der Küche in sechs Gängen

Zwei Vorspeisen, zwei Hauptgerichte, Käseauswahl und Dessert

95 €

Mit Weinbegleitung zu jedem Gang

135 €

(Am gesamten Tisch wird das gleiche Menü serviert)

Vorspeisen

L'Agneau

Lammbrust, mit Minze "gekühltes" Ratatouille, Wasabi-Blätter angebaut von "Agathe Dao".

17 €

La Daurade

Carpaccio von der Dorade Royale, Queller (grüner Seespargel) und Sprossen vom "Unsterblichkeitskraut" (*Gynostemma Pentaphyllum*), angebaut von "Agathe Dao", Orangen-Karotten-Ingwer-Reduktion

16 €

La Caillette

Hausgemachtes Fleischbällchen (vom Schwein) im Grünkohlkleid, Reduktion von Flusskrebssoufflé

15 €

La Tomate

"Alte" Tomaten, Pfirsich aus der Region, Schafsfrischkäse von "Gaec La Moutonnière" in Saint André, gehackte Walnüsse und Tomatenwasserschleier mit Eisenkraut

14 €

Le Supion

In Zitrone und Paprika marinierte Casserons (Zwerg-Tintenfisch), Korallenlinsen mit Zitrusfrüchten und Estragon, Chorizo-Schaum

17 €

Restaurant Lac et forêt

Hauptgerichte

Le Boeuf 33 €
Charolais-Rinderfilet, sous-vide gegartes Kartoffelsteak mit Thymian, Knoblauch und Rosmarin, Bohnenkraut-Sauce

Le Poulpe 29 €
Tournedos vom Tintenfisch, Püree von frischen Erbsen mit Lakritz und Zitronenschaum

L'Agneau 28 €
Lamm-Rumsteak, hausgemachte Panisse (Fritten aus Kichererbsen), reduzierter Mertensia-Jus (Jus vom Küsten-Blauglökchen)

La Bonite 26 €
Bonitofilet, Süßkartoffelpüree, Zitrusfrüchte und Sojasauce, Erdbeerreduktion, Pequillos (milde Paprika mit leichter Schärfe) und Basilikum

La Volaille 28 €
Bestes Filet von Label Rouge-Geflügel, an Garrigue-Kräuterbutter (ähnlich wie die Kräutermischung aus der Provence, jedoch mit herzhaften Zusätzen von Rosmarin, Fenchel, Minze und türkischem Lorbeerblatt), Maispüree, reduzierter Jus vom bernsteinfarbenem "Cordoeil"-Bier aus dem Nachbarort Thorame-Basse

Vegetarisch 21 €
Gratin façon «tian»
Provençalisches Gratin von Auberginen, Tomaten, Zucchini, Basilikum und Mozzarella, Rucola-Bouquet

Hauptgericht zum Teilen für zwei Personen 90 €
Trocken gereiftes galizisches Entrecôte (550 g) mit Herzoginkartoffeln und hausgemachter Sauce Bearnaise

Restaurant Lac et forêt

Desserts

Le Citron	12 €
Gefrorenes Soufflé aus Zitronen-Basilikum und Limoncello, Baiserblätter mit Zitrusfrüchten	
La Myrtille	13 €
Kuppel (Dôme) aus weißer Schokolade, Heidelbeermousse und Pistazieninsert, Aprikosenrosette	
La Pêche	12 €
Gebratener Pfirsich mit Rosmarin in Gelee, Pfirsichgranité (Pfirsichpüree) mit RinQuinQuin (provençalischer Pfirsich-Schnaps)	
Le Café Gourmand	11 €
Kaffee, Tee oder Kräutertee und hausgemachte Süßigkeiten	

Käse von Christophe Michel

Ihre Auswahl vom Käsewagen aus unseren Bergen	15 €
---	-------------
