

# *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

17 €

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

### La Daurade

16 €

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

### La Caillette

15 €

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

### La Tomate

14 €

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

### Le Supion

17 €

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

# 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*

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

## *Käse von Christophe Michel*

Ihre Auswahl vom Käsewagen aus unseren Bergen	<b>15 €</b>
---	-------------

-----