

DOMAINE DE LA REYNAUDE

RESTAURANT - HÔTEL & RESORT

ENTRÉES

- Foie gras poêlé, poire concentrée sauce cacao 24.00€
- Panna cotta d'asperges, croquant, émulsion parmesan, pickles 21.00€
- Feuilleté d'escargots en persillade crémée, purée de brocolis 22.00€
- Carpaccio de truite fumée, crème acidulée, crumble poivre Timut et blinis au sarrasin 21.00€

PLATS

- Ris de veau et son jus corsé, pommes rattes confites, légumes 32.00€
- Filet de bœuf poêlé, jus de veau au Sichuan rouge, millefeuille d'amandine au romarin 35.00€
- Pavé de saumon à l'unilatérale, beurre blanc hibiscus, pommes écrasées au pamplemousse 32.00€
- Gambas flambées au pastis, riz vénéré au chorizo, piquillos et ail noir 34.00€

FROMAGES

- Fromages du moment 12.00€

DESSERTS

- Comme un "Snickers" glacé : vanille, caramel, arachide et chocolat 13.00€
- Crème brûlée pralinée, tuile aux agrumes, chantilly sorbet kalamansi 12.00€
- La banane noire au four, beurre Suzette, glace coco 11.00€
- Riz au lait, ananas caramélisé au piment, émulsion cardamome - vanille 11.00€

MENU A 58.00€

ENTRÉES

- Carpaccio de truite fumée crème acidulée, crumble poivre Timut et blinis au sarrasin
ou
- Panna Cotta d'asperges croquant et émulsion parmesan, pickles

PLATS

- Filet de Bœuf poêlé, jus de veau au Sichuan rouge, millefeuille d'amandines au romarin
ou
- Pavé de saumon à l'unilatérale, beurre blanc hibiscus, pomme écrasée au pamplemousse

DESSERTS

- Crème brûlée pralinée, tuile aux agrumes, chantilly sorbet kalamansi
ou
- La banane noire au four, beurre Suzette, glace coco

MENU A 36.00€

du Jeudi au Samedi (le midi uniquement)

PLATS

- Filet de Bœuf poêlé, jus de veau au Sichuan rouge, millefeuille d'amandines au romarin
ou
- Pavé de saumon à l'unilatérale beurre blanc hibiscus, pomme écrasée au pamplemousse

DESSERTS

- Crème brûlée pralinée, tuile aux agrumes, chantilly sorbet kalamansi
ou
- La banane noire au four, beurre Suzette, glace coco