

Les Entrées / Starters

Grosses langoustines en "Bellevue", sauce mangue

Glazed langoustines, mango sauce

Salade maraîchère d'été, tomates mozzarella di buffala et légumes tempura, trait d'huile d'argan

Fresh garden vegetable salad, tomatoes and mozzarella di buffala, vegetable fritters, drizzled with argan oil

Pommes de terre de Noirmoutier aux truffes

Potatoes from Noirmoutier with truffles

Pressé de boeuf du Charolais au Comté du Jura, sauce tartare aux câpres fines, maki de foie gras au Vin Jaune

Raw Charolais beef pressed with Jura Comté cheese, tartare sauce with small capers, foie gras maki flavoured with local white wine "Vin Jaune"

Mer et Lac / From lake and sea

Tranche de bar de pêche côtière, poêlée de blettes aux petit pois écossés, coulis de langoustines à la verveine citron

Inshore fishing steak of bass, pan-sautéed Swiss chard with garden peas, langoustine coulis flavoured with lemon verbena

Saint-Pierre poêlé à la plancha, mousseline de carottes jaunes, fricassée de champignons des sous-bois, jus aux moules de bouchot

Sautéed John Dory on plancha, lightly whipped yellow carrot purée, wild mushroom fricassee, farmed mussel juice

La Ferme / The Farm

Carré d'agneau du Quercy rôti et petits légumes farcis, jus au thym serpolet

Roast rack of lamb from Quercy, stuffed vegetables, wild thyme juice

Côte de veau "Rhône-Alpes" cuite lentement au plat, cromesquis au bleu de Gex, girolles clou en persillade, jus corsé à la sauge pourpre

"Rhône-Alpes" veal chop slowly cooked in the dish, blue cheese from Gex fritters, girolles flavoured with parsley and garlic, strong juice with sage

* Risotto onctueux aux champignons des sous-bois

Creamy risotto with wild mushrooms

* Plat végétarien / Vegetarian dish.

Menu "Découverte"

"Discovery" Menu

Grosses langoustines en "Bellevue", sauce mangue

Glazed langoustines, mango sauce

Tariquet Ugni blanc, vin de pays des côtes de Gascogne

Tranche de bar de pêche côtière, poêlée de blettes aux petit pois écossés, coulis de langoustines à la verveine citron

Inshore fishing steak of bass, pan-sautéed Swiss chard with garden peas, langoustine coulis flavoured with lemon verbena

Chardonnay Pennautier Lorgeril

Carré d'agneau du Quercy rôti et petits légumes farcis, jus au thym serpolet

Roast rack of lamb from Quercy, stuffed vegetables, wild thyme juice

Château la Bastide Cocumont, Côte de Marmandais

Dentelle de fraises au caillé de chèvre, émulsion passion, huile d'olive et basilic

Strawberry lace with goat's cottage cheese, passion fruit, olive oil and basil emulsion

Cerdon Rosé du Bugey, Clos de la Bièrle

Hors boissons
Without drinks

Un verre de vin (12cl)
en accord avec chaque plat
A glass of wine with each dish.

Le restaurant La Terrasse est ouvert tous les jours de 12 h à 14 h et de 19 h à 21 h 30 (fermé le dimanche et le lundi).