

# A la carte

## LA COUR DES SAVEURS-RESTAURANT

### NOS ENTRÉES

**Terre & Soleil** 12.00€

Œuf parfait, caviar d'aubergine, yaourt citronné, jambon montagne croustillant & piment d'Espelette.

**Soleil & Méditerranée** 12.00€

Tomates anciennes de saison, burrata, basilic frais, pesto maison & vinaigrette.

**Rivages & Fraîcheur** 14.00€

Gambas snackées, labneh citronné, concombre mariné, huile aux herbes aromatiques & citron vert.

**Floraison & Foie gras** 18.00€

Foie gras de canard en gâteau, fleurs séchées de fin de printemps, pain toasté.

### NOS PLATS

**Jardins d'Été** 19.00€

Galette de polenta, yaourt grec aux herbes, courgettes, citron confit, pomme verte, amandes torréfiées & composition végétale de saison.

**Verger & Prairie** 25.00€

Suprême de volaille fermière, sucrine grillée, purée de petits pois, pêche jaune compotée & jus au thym citron.

**Anis & Marée** 27.00€

Pêche du jour, fenouil rôti, salade de fenouil & sauce légère anisée.

**Racines & Braises** 31.00€

Filet mignon de porc rôti, morilles parfumées au thym, oignons rôtis, carottes & sauce au poivre.

### LES GRILLADES ET SALADE DU CHEF

**Le tartare de Bœuf** 23.00€

Tartare de bœuf, moutarde aux algues, wakamé, cornichons, câpres, frites maison & salade.

**Côte de Bœuf, 1kg, 2 pers** 82.00€

Belle pièce de boeuf grillé, garnitures à partager : pommes frites & salade.

**Salade** 18.00€

Sucrine, tomates cerises de couleurs, poulet croustillant maison, œuf parfait, parmesan affiné, croûtons dorés & sauce César.

**Burger Cité Royale** 24.00€

Steak haché, cheddar, oignons caramélisés, bacon, pêche jaune & frites maison.

### NOS DESSERTS

**Abricot & Avoine** 11.00€

Abricots rôtis, crème vanille, crumble d'avoine & sorbet abricot.

**Cerise & Chocolat** 12.00€

Cerises macérées, mousse chocolat noir, biscuit cacao & glace chocolat noir.

**Sel et Andes** 13.00€

Melon mariné au citron vert, mousse chocolat blanc, caramel beurre salé & sablé croustillant.

**Plateau de Fromages** 15.50€

Une sélection de fromages affinés, entre terroirs d'ici et d'ailleurs, pour les amateurs de belles saveurs.