

# Carré Gourmand

## Menu Carte au fil des saisons

(menu 58 € ttc)

### Les Entrées

- Le Foie gras de Salviac au naturel, Gomasio pistache & sésame, chutney abricot/pistache, pickles d'abricots, cake doré à la pistache et gel abricot (24 €)  
Ou
- Saumon/Oseille/Lime/Wasabi, mariné et tartare Lime/Wasabi, pana cotta et sorbet oseille/Wasabi, œufs de saumon, mousse et tuile wasabi, petits croûtons dorés (22 €)

### Les Plats

- Cabillaud/Fruits Exotiques/Brocolis : dos de Cabillaud « BT », Brocolis de la tête au pied, siphon coco, Gomasio fruits exotiques, chips anas, neige huile d'olives (32 €)  
Ou
- Magret de Canard IGP Sud-Ouest 48° basse température, Crackers de peau, petits pois déclinés en houmous et en salade, myrtilles fraîches, en gel et en jus corsé, tuile spiruline (29 €)

Ou

- **\*Suggestion servie en Extérieur uniquement :**

Rigatoni Napoletani à la Carbonara, LA vraie, préparées dans la meule de Parmesan, Guanciale, jaune d'œuf, Caacio e Pepe

Ou

Rigatoni Napoletani aux petits légumes crus et cuits, huile vierge, Caccio e Pepe (25 €)

### Les Desserts

- Carré Gourmand, coque chocolat blanc/noix de coco, mousse framboise/sauge, cœur coco, sorbet framboise/sauge, gel coco, sablé fleur de sel (14 €)  
Ou
- Fraise/Balsamique/Pana Cotta : Pana Cotta Vanille, déclinaison de fraises en sorbet au balsamique, chips, fraîches, marmelade et confites, perles et caramel balsamique (14 €)