

La Remise à Christian

Entrée + plat + dessert	55.00 €
Entrée + plat + fromage + dessert	65.00 €
Avec accompagnement mets et vin	80.00 €

ENTRÉES

FOIE GRAS mi-cuit aux fruits de la passion et sa farandole d'agrumes	18.00 €
<i>Semi-cooked FOIE GRAS with exotic passion fruit garnish</i>	
CARPACCIO de noix de st jacques de la baie	16.00 €
<i>au gingembre et citron vert,</i>	
<i>CARPACCIO of Scallops with ginger and lime</i>	
TERRE ET MER DE CHRISTIAN	18.00 €
<i>Morilles farcies, langoustines et asperges</i>	
<i>LAND AND SEA OF CHRISTIAN stuffed morels, langoustines and asparagus</i>	
CREME DE PARMESAN au jambon serrano	16.00 €
<i>cèpes, persillade et œuf poché</i>	
<i>CREAM OF PARMESAN with serrano ham, porcini mushrooms, parsley and poached egg</i>	

NOS DESSERTS

TARTE au citron revisitée et déstructurée	12.00 €
<i>Lemon TART revisited and unstructured</i>	
CITRON recomposé en trompe l'œil	12.00 €
<i>Structural remake LEMON pieil</i>	
LE ROYAL AU CHOCOLAT	14.00 €
<i>ROYAL CHOCOLATE</i>	
L'ANANAS en crème brûlée revisitée	12.00 €
<i>Pineapple crème brulee</i>	
Chariot de FROMAGES	14.00 €
<i>CHEESE platter</i>	
IRISH Coffee	12.00 €
DAME BLANCHE, CAFE ou CHOCOLAT LIEGEOIS	10.00 €
<i>WHITE LADY, liege coffee or chocolate</i>	
COLONEL Citron 2 boules citron et vodka	10.00 €
<i>Menthe 2 boules menthe chocolat et Get 27</i>	
<i>Rhum 2 boules rhum raisin et rhum</i>	

La Remise à Christian

NOTRE SÉLECTION DE LA MER

TURBOT de la méditerranée	30.00 €
<i>Son riz vénéré, son émulsion de parmesan</i> SEA BREAMS FILLETS with crunchy vegetables	
BOURRIDE PROVENÇALE à la sétoise en montgolfière	30.00 €
PROVENÇAL BOURRIDE « à la sétoise » in a hot air balloon	
DOS DE CABILLAUD sur son écrasé de pomme de terre,	28.00 €
<i>beurre et persil, sauce vierge passion, noisette</i> cuisson basse température, légèrement fumé au bois d'oranger	
COD LOIN with hazelnut and passion fruit sauce	
<i>low temperature cooked, sauce parsley creamed potatoes</i>	
NOIX DE ST JACQUES DE LA BAIE (Bretagne), juste snackée	30.00 €
<i>Son chutney d'ananas et de raisin, salade jeunes pousses à l'huile de sésame, Espuma de citron</i>	
SCALLOPS FROM THE BAY, just seared,	
<i>pineapple and raisin chutney,</i>	

NOTRE SÉLECTION VIANDE FRANÇAISE

FILET DE BŒUF d'Aubrac ses légumes croquants	32.00 €
<i>ses cèpes persillade- son foie gras de canard poêlé</i> Aubrac BEEF FILLET with crunchy vegetables, his porcini mushrooms - his duck foie gras	
BALLOTINE DE VEAU fermier de l'Aveyron	30.00 €
<i>aux cèpes, asperge et sa crème de parmesan</i> BALLOTINE OF FARM VEAL from Aveyron, with porcini mushrooms, asparagus and parmesan cream	
MAGRET DE CANARD Ferme du Bouyssou miel et épices	27.00 €
<i>Écrasé de pommes de terre aux olives et huile de truffes</i> DUCK BREAST FILLET from the South-West with honey and spices, Mashed potatoes with olives and truffle oil	
SOURIS D'AGNEAU DE L'AVEYRON confite, ses légumes croquants	34.00 €
<i>cuisson basse température 27 heures,</i> LAMB SHANK	

MENU ENFANT (-10 ans)

Plat de la carte en portion enfant au choix	
<i>..Boisson et Glace 2 boules</i>	18.00 €
<i>Main course in children's portions of your choice</i> Drink, Ice cream 2 scoops	

La Remise à Christian

GLACES

DAME BLANCHE WHITE LADY	10.00 €
CAFÉ ou CHOCOLAT LIÉGEOIS LIEGE COFFEE or CHOCOLATE	10.00 €
COLONEL Citron 2 boules citron et vodka Menthe 2 boules menthe chocolat et Get 27 Rhum 2 boules rhum raisin et rhum	10.00 €
GLACE 2 boules	6.00 €
GLACE 1 boule	3.50 €
Crème fouettée	1.00 €

Parfum des glaces : Vanille, Chocolat, Café
Ice cream flavours Caramel au beurre salé
Citron, Cassis, Fraise
Menthe aux éclats de chocolat
Rhum raisin

La Remise à Christian

FORMULE DU MIDI

Sauf dimanche et jours fériés
Except Sundays and public holidays

MENU du jour (Menu of the day)

30.00 €

Entrées (Starters)

ŒUF COCOTTE cèpes et foie gras (poached egg)
OU, (OR)

TIRAMISU au saumon fumé,
smoked salmon TIRAMISU

Plat (Main meals)

FILET DE DAURADE de la méditerranée
sauce vierge passion et noisette

Sur écrasé de pommes de terre au beurre et persil
SEA BREAD FILET with hazelnut and passion fruit sauce
sauce parsley creamed potatoes

OU, (or)

Trouvaille du marché (Dish of the day)

Dessert

DOME DE CHOCOLAT à la mousse de poire,
croquant de spéculos

CHOCOLATE DOME with pear mousse and crunchy speculoos

*LABELLISE QUALITE TOURISME SUD DE France, nous vous proposons de
donner votre avis sur nos prestations. Merci de votre participation*
South de France tourism quality label, we invite you to give your opinion on our services.
Thank you for your participation



<https://questionnaire-qualite-tourisme.fr/qt21227>