

Thématique : Hôtellerie - Restauration  
Date de mise en ligne : 12/06/2015



## LA CARTE

" Cette carte éphémère, nous permet de mettre en valeur  
les produits frais de saison ainsi que nos talents...  
Notre Maître d'hôtel vous déclinera à la voix notre sélection de ce jour. "

### Pour commencer... 31 €

De la vallée .... Foie Gras / grenade / sésame noir

Crustacées..... Langoustines / couteaux / vinaigrette de Ponzu

### Pour suivre... 40 €

De mer .... Carrelet / oignon / épinard

De mer .... Maigre / charbon végétal / carotte

De Terre .... Ris de Veau / asperges / rhubarbe

De Terre .... Pigeon / maïs / condiment

### Notre sélection de fromages... 13 €

Du pays d'Oc et d'à côté.

### Pour terminer... 17 €

Texture de Fraises "Gariguettes" et betterave, sorbet hibiscus

Croustillant de chocolat à l'artichaut, glace à l'huile d'Argan



Toutes nos viandes sont d'origine française.  
Nos produits rigoureusement sélectionnés  
par notre Chef sont de saison, ils peuvent changer  
selon leur disponibilité sur le marché.

Nous vous remercions de votre compréhension

*Notre Chef, Ludovic Dziewulski, ainsi que toute  
l'équipe du Château de Salettes vous souhaitent  
une bonne dégustation.*

## LES MENUS

Pour accompagner chacun des menus, nous pouvons vous proposer un "Accord Mets & Vins" : un verre de vin de 8cl est servi à chaque plat

**Muscadelle** 46 €  
"Accord Mets & Vins" 25 €

De Bouche à Oreille....

Une Entrée, un Plat et un Dessert au Goût du Jour

**Toulouse Lautrec** 62 €  
"Accord Mets & Vins" 30 €

Foie Gras poché puis brûlé, gelée de grenade, pâte de sésame noir au citron vert

Barre croustillante de Cabillaud, fine purée d'ail, ailoli légère, cailloux à l'encre de seiche et bille au lait de fenouil

Suprême de Pigeon au barbecue, sa cuisse farcie, royale de maïs et condiments au pastis

Texture de Fraises "Gariguettes" et betterave, sorbet hibiscus

**Salettes** 90 €  
"Accord Mets & Vins" 40 €

Pour l'ensemble de la table...

Langoustines rôties servies froides, couteaux à l'huile d'amande grillée, pulpe de petits pois, jeunes poireaux en vinaigrette de Ponzu et mousse de moelle

Foie Gras poché puis brûlé, gelée de grenade, pâte de sésame noir au citron vert

Dos de Carrelet rôti, raviolis d'oignons, mousse de bières et pousses d'épinards en salade

Maigre confit au beurre, beurre de charbon végétal et carotte en croûte

Ris de Veau, bulle de cordifole, rhubarbe au sucre muscovado et fèves

Croustillant de chocolat à l'artichaut, glace à l'huile d'Argan

*Prix Nets - Service compris*

Source : Château de Salettes