



Entre saveurs locales et parfums de la Méditerranée,
nous vous proposons une cuisine « faite maison ».
Poissons, viandes, fruits et légumes du marché, fromages régionaux
et autres produits frais réveilleront vos sens au travers de plats raffinés et inventifs



Formule déjeuner

24,90€

(Servi tous les jours sauf le dimanche et jour férié)

A choisir dans le menu « Lac et Provence »:

Une entrée + un plat **ou** un plat + un dessert

To order in the « Lac et Provence » menu

One starter + one main course OR one main course + one desert

LAC ET PROVENCE 29,50 €

**Clafoutis tomate cerise et mozzarella di Bufala,
tomates anciennes et crème légère au basilic**

Clafoutis (flan) of cherry tomatoes and di Bufala mozzarella, basil cream

OU

**Gaspacho melon - pastèque,
mousse de lard au thym et madeleine au jambon cru**

Melon and watermelon gaspacho, thyme and bacon foam, madeleine bun of ham



**Mi-cuit de thon au sésame,
Taboulé menthe - cranberries et émulsion au curry**

Tuna mi-cuit with sesame, cranberries and mint tabbouleh, curry foam

OU

**Pressé d'agneau et écrasé de pomme de terre au citron confit,
jus court à l'ail et fève de tonka**

Slow cooked pulled lamb with crushed potatoes, garlic and tonka bean sauce



**Petit pot chocolat-gingembre,
biscuit châtaigne et crème glacée caramel fleur de sel**

Small pot of ginger and chocolate, chestnut biscuit and salted caramel ice cream

OU

**Parfait glacé pêche blanche,
nectarines marinées à l'huile d'olive et mascarpone farigoule**

White peach ice cream, marinated nectarine in olive oil and farigoule (thyme liqueur), mascarpone

A : LES ENTREES Starters 13€

Foie gras de canard en terrine maison, chutney fraise - rhubarbe et pain raisin-abricot (Sup.5€)

Homemade Terrine of duck foie gras, strawberry chutney, rhubarb and apricot-grape bread (Sup. 5€)

Tartare de dorade coupé au couteau, mangue - coriandre, sablé parmesan et ricotta - yuzu

Hand cut bream tartare, mango-coriander, parmesan shortbread and ricotta – yuzu lemon

Clafoutis tomate cerise et mozzarella di bufala, tomates anciennes et crème légère au basilic

Clafoutis (flan) of cherry tomatoes and di Bufala mozzarella, basil cream

Terrine de rouget à la provençale et tomates confites, crème légère anisée et mesclun assaisonné

Provençal style red mullet Terrine and tomatoes, anise light cream and mesclun salad

B : LES PLATS Main courses 25€

Mignon de veau poêlé, risotto champignons- ail des ours et écume forestière - noisettes

Pan fried veal filet mignon, mushroom and wild garlic risotto, hazelnut and mushrooms sauce

Dos de cabillaud gratiné à l'aïoli, polenta aux écrevisses et sauce vierge cardamome

Roasted filet of cod with aioli (garlic sauce), polenta with crayfish and olive oil and cardamom sauce

Noix de Saint Jacques «snackées», mousseline de carottes - cumin et émulsion safranée

Seared scallops, carrot and cumin mousseline (refined mash) and safran cream

Filet de bœuf Charolais façon Rossini, pomme de terre-truffe noire, crème de porto (Sup.10€)

Rossini style of Charolais beef filet, crushed potatoes with black truffle and a creamy port sauce (Sup.10€)

C : LE FROMAGE Cheese

Ardoise de fromage affinés de nos régions françaises 10€

Refined selection of French cheese

D : LES DESSERTS Deserts 11€

(A choisir en début de repas / to order at the beginning)

Façon tarte orange : sablé Breton, crème acidulée, meringue et crème glacée spéculos

Such as an orange tart : shortbread, orange curd, meringue speculos ice cream

Mi-cuit au chocolat, fruits de la passion et sorbet mangue artisanale

Chocolate mi-cuit, passion fruit and mango sorbet

Croustillant aux abricots, espuma miel – verveine et sorbet abricot de Méditerranée

Crispy praline and apricot, honey and verbena foam, Mediterranean apricot sorbet

Parfait glacé pêche blanche, nectarines marinées à l'huile d'olive et mascarpone farigoule

White peach ice cream, marinated nectarine in olive oil and farigoule (thyme liqueur), mascarpone

L'A-B-C-D « ACTUEL »

A + B	33,50 €
A + B + D	36,50 €
A + B + C	38,50 €
A + B + C + D	45,00 €
B + D	32,50 €
B + C + D	39,50 €

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

Children's menu (0-10 years of age)

15€

Pour vos enfants l'Actuel vous propose un menu composé d'un plat et d'un dessert :

L'Actuel's children's menu comprised of a choice of main course and desert :

Petit filet de cabillaud et mousseline de carotte

Small roasted filet of cod and carrot mousseline

ou

Effiloché de viande, écrasé de pomme de terre

Slow cooked pulled meat with mashed potatoes

Crème glacée ou sorbet en deux parfums

Two scoops of ice-cream or sorbet

ou

Fondant au chocolat et glace vanille

Chocolate fondant and vanilla ice cream

Producteur de truffes : M. Philippe De Santis / Domaine de Majastre (Bauduen)

Toutes nos viandes sont d'origine française et allemande

Prix TTC, service compris