



Entre saveurs locales et parfums de la Méditerranée,
nous vous proposons une cuisine « faite maison ».

Poissons, viandes, fruits et légumes frais, fromages de nos régionaux
et autres produits réveilleront vos sens au travers de plats raffinés et inventifs



Formule déjeuner / *Lunch menu*
(Servi tous les jours sauf le dimanche) / (Served every day except Sunday)

24,90€

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 29,90 €

**Capuccino d'asperge verte et cumbawa,
truite fumée et madeleine végétale**

Cappuccino of green asparagus and combava, smoked trout and vegetable madeleine

OU

**Clafoutis de tomates anciennes et banon de Provence,
jambon Italien et mesclun assaisonné**

Clafoutis of old tomatoes and banon of Provence, Italians ham and seasoned mesclun



**Pressé de canard à la provençale, écrasé de pomme de terre
et jus corsé au thym-citron**

Provençal style pressed duck, crushed potato and strong sauce with thyme-lemon

OU

**Dos de cabillaud rôti, croûte d'herbes aux écrevisses,
mousseline carotte-cumin et sauce vierge, poivre Timut**

Roasted filet of cod, crust of crayfish and herbs, carrot-cumin mousseline (refined mashed), olive oil sauce and Timut pepper



**Parfait glacé meringué à la framboise,
crémeux pistache et fraises de Carpentras marinées**

Raspberry ice cream with meringue, creamy pistachio and marinated strawberry from Carpentras

OU

**Petit pot chocolat-tonka, financier poire-miel,
et crème glacée confiture de lait**

Small chocolate-tonka pot, pear-honey cake and milk jam ice cream

A : LES ENTREES Starters 13€

Foie gras de canard en terrine maison, chutney fruits secs-gingembre et pain raisin-abricot (Sup.6€)

Homemade duck foie gras, dried fruit-ginger chutney and grape-apricot bread (Sup.6€)

Tartare de thon rouge coupé au couteau, mangue et coriandre, sablé parmesan et poivre Timut

Hand cut red tuna tartare, mango and coriander, shortbread parmesan and pepper Timut

Clafoutis de tomates anciennes et Banon de Provence, jambon Italien et mesclun assaisonné

Clafoutis of old tomatoes and banon of Provence, speck of ham and seasoned mesclun

Fraîcheur végétale : quinoa-cranberries, légumes acidulés, tomate confite, madeleine aux herbes 

Vegetarian freshness: quinoa-cranberries, sour vegetables, candied tomato and herb madeleine

B : LES PLATS Main courses 25€

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

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

Noix de Saint Jacques «snackées», risotto aux asperges vertes et émulsion safran, gingembre confit

Seared scallops, risotto with green asparagus and saffron emulsion

Assiette végétarienne « Actuel » : garnitures, accompagnements et déclinaison de légumes 

"Actuel" vegetarian plate: garnishes, side dishes and various vegetables

Mignon de veau poêlé aux noisettes, polenta-champignons et écume forestière à l'estragon

Sautéed veal mignon with hazelnuts, polenta mushrooms and tarragon forest foam

Dos de cabillaud gratiné aux écrevisses, mousseline carotte-cumin et émulsion langoustine

Filet of cod roasted with crayfish and herbs, carrot-cumin mousseline (refined mashed) and langoustine sauce

C : LE FROMAGE Cheese

Ardoise de fromage affinés de nos régions françaises..... 10€

Refined selection of French cheeses

D : LES DESSERTS Deserts 12€

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

Sablé breton citron meringué, caramel beurre salé et crème glacée mascarpone-limoncello

Breton shortbread, lemon meringue, salted butter caramel and bergamot sorbet

Mi-cuit au chocolat noir, déclinaison exotique et sorbet artisanal mangue-passion

Half-cooked dark chocolate cake, exotic fruit and mango-passion sorbet

Parfait glacé meringué à la framboise, crémeux pistache et fraises de Carpentras marinées

Raspberry ice cream with meringue, creamy pistachio and marinated strawberry from Carpentras

L'A-B-C-D « ACTUEL »

A + B 33,90 €

A + B + D 36,90 €

A + B + C 38,90 €

A + B + C + D 45,90 €

B + D 32,90 €

B + C + D 39,90 €

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

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

16€

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 (vanille, chocolat noir, caramel, citron, fraise, mangue)

Two scoops of ice-cream or sorbet

(vanilla, dark chocolate, caramel, lemon, strawberry, mango)

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