



## La RESERVE

*Au Pavillon du Château Raba*

*DEMEURE DE PRESTIGE*

### *Menu du Marché à 23 euros*

*Le midi uniquement en semaine*  
*Only served for lunch and during the week*

*Le verre de vin du Sommelier*  
*A glass of wine selected by our Sommelier*

\*\*\*

*Entrée et plat*  
*Starter and Main*

*Et / and*

*Café Gourmand*  
*Coffee and sweets*

-----  
\*\*\*\*\*  
-----



## Goûts et couleurs

Les plats changes tous les jours – ci-dessous un exemple

The dishes change every day – here below is an example

### Entrées/Starters :

*Velouté de lentilles vertes du Puy en cappuccino, dentelles de pain, œuf mollet*

*Green lentil cappuccino, fresh bread and a soft-boiled egg*

\*\*\*

*Saint Jacques rôtis aux petits légumes de saison, écume de Betterave*

*Roasted scallops with seasonal vegetables and a beetroot purée*

\*\*\*

### Plats / Main course :

*Dos de cabillaud aux petits légumes bouillon Mousseux*

*Filet of cod with a vegetable broth*

\*\*\*

*Le « Bœuf carotte » à ma Façon*

*Chef's special « Beef carrot » dish*

### Fromages / Cheeses :

*Sélection fromagère de Jean D'Alos*

*A selection of cheeses by Jean D'Alos*

\*\*\*

### Desserts / Desserts :

*Poire Belle Hélène au cœur coulant*

*Soft centred Poire Belle Hélène (vanilla ice cream, pears and chocolate sauce)*

\*\*\*

*« Finger » chocolat, noisette*

*Chocolat en hazelnut « Finger »*



*A nos gourmands,  
To our gastronomes*

*Aujourd'hui, j'ai le plaisir de vous présenter un seul "Menu" : **Goûts et couleurs**.  
Loin d'être restrictif, il décline les saveurs des produits frais et de saison.  
Ma recherche permanente du bon goût et de l'authenticité me pousse à choisir des  
produits issus essentiellement de l'agriculture biologique.  
Le Menu changera au gré de mon marché pour votre plaisir et le mien.  
Je vous souhaite de passer un agréable moment.*

*Julien Allano*

*Today I am please to present a single menu; **Goûts et couleurs** (Flavours and colours)  
Far from being restrictive, it highlights the flavours of fresh seasonal produce.  
My continues search for good tastes and authenticity has brought me to work essentially with  
organically farmed produce.  
My local market dictates the composition of The Menu for your pleasure and my own.  
I hope you enjoy the food.*

*Julien Allano*

*P.S. William et moi-même restons à votre disposition pour une autre suggestion de saison, en cas d'allergies ou autre.*

*P.S William and I are at your disposition for any other seasonal suggestion in case of allergies etc*

*Nos tarifs / our prices :*

<i>Menu Saveur (entrée, plat, dessert)</i>	<i>37€</i>
<i>Menu Saveur (starter, main, dessert)</i>	
<i>Menu Découverte (entrée, plat, fromage, dessert)</i>	<i>45€</i>
<i>Menu Découverte (starter, main, cheese, dessert)</i>	
<i>Menu Gastronomique (2 entrées, plat, fromage, dessert)</i>	<i>57€</i>
<i>Menu Gastronomique (2 starters, main, cheese, dessert)</i>	
<i>Menu Dégustation pour l'ensemble des convives (complet)</i>	<i>79€</i>
<i>Menu Dégustation for all the tables guests (full menu)</i>	