



La RESERVE

Au Pavillon du Château Raba

DEMEURE DE PRESTIGE

Menu du Marché à 24.90 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 :

Foie Gras du Sud Ouest, chutney de Pruneaux au Cognac
Regional Foie Gras, prune chutney with cognac

Tartare de Thom Rouge aux Aromates et à la Mangue Verte
Tartar of red tuna, infused with green mango

Plats / Main course :

Filet de Bœuf à la Plancha, Pomme Grenaille et Mange Tout, Jus Réduit
Beef filet grilled on a Spanish hotplate, new potatoes, Mange tout and a reduction sauce

Pot au feu de la mer à la Bisque de Homard, Petit Légumes du Marché
Hot pot from the sea with lobster reduction and fresh vegetables from the market

Fromages / Cheeses :

Sélection fromagère de Jean D'Alos
A selection of chesses by Jean D'Alos

Desserts / Desserts :

Comme un Tiramisu au Citron
Like a Tiramisu but Lemon

Poêlé de raisins au porto, sorbet pomme
Grapes browned in Porto with an apple sorbet



*A nos gourmands,
To our gastronomes*

*Aujourd'hui, j'ai le plaisir de vous présenter un seul "Menu" : **Gouûts 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.*

*Today I am please to present a single menu; **Gouûts 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.*

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>39€</i>
<i>Menu Saveur (starter, main, dessert)</i>	
<i>Menu Découverte (entrée, plat, fromage, dessert)</i>	<i>49€</i>
<i>Menu Découverte (starter, main, cheese, dessert)</i>	
<i>Menu Gastronomique (2 entrées, plat, fromage, dessert)</i>	<i>59€</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>	