



La RESERVE

Au Pavillon du Château Raba

DEMEURE DE PRESTIGE

Réservations au 05 57 26 58 28

Fermé Le Lundi

Reservations by phone : 05 57 26 58 28

Restaurant closed on Mondays

Menu du Marché à 24.90 €

Lunch menu at 24.90€

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



Chers Clients,

Aujourd'hui, j'ai le plaisir de vous présenter Ma Carte : Au Fil de La Saison

Ma recherche permanente du bon goût et de l'authenticité me pousse à choisir des produits frais et de saison permettant de respecter au mieux notre terroir.

Je vous invite à apprécier une cuisine authentique et raffinée afin de vous permettre de redécouvrir des saveurs oubliées.

Je vous souhaite de passer un agréable moment.

Today it is my pleasure to present my A la Crate Menu : Thought out the seasons.

My consistent and continual search for flavour and authenticity has pushed to to select only the finest seasonal produce that respects the best of our region.

I invite you to taste a cuisine that brings back some of the forgotten traditional flavours.

I hope that you will enjoy.

Délicieusement

Hugues BIGOT

P.S. : *William notre Maître d'Hôtel Sommelier, se fera un plaisir de vous conforter dans le choix des vins, afin d'accompagner au mieux mes plats.*

William our Maître D & Sommelier, will be delighted to assist you in your choice of wine to best accompany your menu



CARTE AU FIL DE LA SAISON

*“Thought out the seasons” carte
(Subject to regular change)*

Entrées – Starters

*Variation de Foie Gras du Sud Ouest et son Chutney Pruneaux Cognac,
Toast de Pain de Campagne Grillé*

19 €

A selection of Foie Gras preparations, Cognac & Plum chutney, toasted wholegrain bread

*Cannelloni de Langoustines et Julienne de Légumes, Caviar de Harengs,
Espuma de Corail d'Oursin*

17 €

Langoustine cannelloni with fine julienne vegetables, Herring caviar, sea urchin cream emulsion

*Tartare de Thon Sashimi aux Aromates et Mangues,
Anchoïade d'Olives Noires*

17 €

Sashimi Tuna tartar with spices and mango, anchovy and black olive paste

*Compressé d'Aiguillettes à la « Pink Lady », Mesclun d'Herbes Fraîches,
Vinaigrette de Framboise*

15€

Fine slices of Duck with “Pink Lady apples” mixed salad leaves, raspberry vinaigrette

Plats – Main dishes

Ris de Veau au Sautoir, Pommes « Château », Sauce aux Morilles

23 €

Fried veal sweetbreads, “Chateau” potatoes and Morilles mushroom sauce

Filet de Sole Grillé, Riz Sauvage au Mascarpone, Jus Mousseux

23 €

Grilled fillet of wild sole with mascarpone, emulsified jus

Pièce de Bœuf du Limousin, Ecrasé de Pommes de Terre Minute au Beurre d'Echiré

21 €

Beef from the Limousine region, mashed potatoes with Echiré butter

La Criée du Jour vous annonce...

19 €

Dish of the day...

Fromages / Cheeses

Sélection Fromagère 10 €
A selection of cheeses

Desserts – Desserts

Mi-Cuit au Chocolat et son Petit Verre à Boire Mangue-Potimarron, Sorbet de Moment 11 €
Chocolate fondant with small drink glass of Mango-pumpkin, and sorbet

Irish Coffee à ma Façon 11 €
The chef special Irish coffee

Pain d'Epices « Perdu », Garni à La Pomme Tatin, Crème Glacée à la Réglisse 9 €
Ginger bread and butter pudding, Appel "Tatin" topping, liquorish ice cream

Gratinée Glacée à l'Anis, Madeleine Minute, Coulis de Fruits Rouges 9 €
Glazed Aniseed ice cream, Madeleine cake, red fruit coulis

Nos tarifs :

Menu du Marché (Uniquement du Mardi au Vendredi Midi) 24.90 €

Entrée, plat, Café Gourmand, avec le verre de vin du Sommelier

Lunch menu (only from Tuesday to Friday lunch), Starter, main, Coffee with a selection treats and a glass of wine selected by our Sommelier

Menu Découverte de La Réserve (entrée, plat, dessert) 41 €

La Reserve Discovery menu (starter, main, desert)

Menu Gastronomique (1 entrée au choix de la carte, 1 entrée Découverte du Chef, 1 Plat au choix de la carte, assiette de Fromage ou Dessert au choix de la carte) 59€

Gourmet menu (choice of 1 starter from the carte, 1 starter selected by the chef, choice of 1 main dish from the carte, cheese plata or choice of 1 main desert from the carte)

Menu Terre et Mer Dégustation pour l'ensemble des convives (selon l'inspiration du Chef) 79€

Land and sea degustation menu for all the guest at the table (inspired by the chef)



MENU
DECOUVERTE DE LA RESERVE

41 €

Entrées – Starters

*Foie Gras au Naturel du Sud Ouest et son Chutney Pruneaux Cognac,
Toast de Pain de Campagne Grillé*

A selection of Foie Gras preparations, Cognac & Plum chutney, toasted wholegrain bread

Ou

*Blanc Manger de La Mer en Croustille, Gambas Grillée,
Coulis de Roquette*

Fish mousseline (very light purée) topped with a crispy pastry leaf, grilled gambas and roquette coulis

Ou

Retour du Marché, Créativité du Moment

Starter of the day

Plats – main dishes

Filet de Barbue Rôti, Petits Légumes, Jus Mousseux

Roasted filet of Brill, seasonal vegetables, emulsified jus

Ou

Ballottine de Pigeonneau Farci, Garniture Printanière

Pigeon of the bone served with stuffing and spring garnish

Ou

Suggestion du Jour proposée par notre Maître d'Hôtel

Dish of the day

Desserts – Deserts

Au Choix de La Carte « Au Fil de la Saison »

Choose A la carte from “Thought out the seasons” carte