



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

Menu Saveur à 37 euros

Les Croustillants de Chèvre chaud et salade de Jeunes pousses à l'huile de Pistache
Warm Crispy parcels of goat's cheese on a bed of mixed salad leaves with a pistachio dressing

Ou / Or

Le Liégeois de potiron en chantilly de rascasses et Macaron au Piment d'Espelette
Thick pumpkin soup topped with rockfish and Espelette mild pepper macaroons

☆☆☆

Le Mignon de Porc au Thym, jus de Viande corsé à la Réglisse

Tenderloin of porc with thym and liquorish gravy

Ou / Or

Le Pavé de Thon juste saisi, beurre monté au Cumbawa et Vanille Bourbon

Tuna steak just seared with a Cumbawa and Bourbon vanilla butter sauce

☆☆☆

La « Tatin » aux Pommes en Cape de Cristaline, crème de Caramel Salé

The apple tart "Tatin" served with crystallised caramel and a caramel sauce

Ou / Or

La verrine de Tiramisu, crème glacée au café

Tiramisu served with coffee ice cream on the side



La RESERVE
Au Pavillon du Château Raba
DEMEURE DE PRESTIGE

Entrées / Starters

- Le Foie Gras mi-cuit de canard, chutney de poires à la citronnelle* 18€
Foie-Gras with a pear and lemon-grass chutney
- Les Ravioles de Langoustines, en « arrosée » de Grany Smith* 20€
Langoustine ravioli with Granny Smith apple reduction
- Le Liégeois de potiron en chantilly de rascasses et Macaron au Piment d'Espelette* 14€
Thick pumpkin soup topped with rockfish and Espelette mild pepper macarons
- Les Croustillants de Chèvre chaud et salade de Jeunes pousses à l'huile de Pistache* 15€
Warm Crispy parcels of goat's cheese on a bed of mixed salad leaves with a pistachio dressing

Plats / Mains

- Le Filet de Bœuf et Echalote glacée en chemise, vinaigre à la truffe blanche* 24€
Beef filet with whole caramelised shallots in a white truffle vinegar
- La Tarte Fine aux Noix de Saint Jacques et Endives Caramélisées aux Noisettes* 22€
Crispy based tart filled with Scallops and caramelised chicory with hazel nuts
- Le Mignon de Porc au Thym, jus de Viande corsé à la Réglisse* 18€
Tenderloin of porc with thym and liquorish gravy
- Le Pavé de Thon juste saisi, beurre monté au Cumbawa et Vanille Bourbon* 20€
Tuna steak just seared with a Cumbawa and Bourbon vanilla butter sauce

Desserts / Desserts

- Assiette Fromagère* 10€
Cheese plata
- Le Gâteau Coulant au Chocolat, crème glacée au lait de Coco* 13€
Chocolate fondant with coconut ice cream
- La « Tatin » aux Pommes en Cape de Cristaline, crème de Caramel Salé* 12€
The apple tart "Tatin" served with crystallised caramel and a caramel sauce
- La Poire pochée « After Eight », en déclinaison menthe chocolat* 12€
« After Eight » poached pair, in a tasty minute and chocolate theme
- La verrine de Tiramisu, crème glacée au café* 11€
Tiramisu served with coffee ice cream on the side

Menu Découverte 45 euros

Mise en bouche du Chef

Le Foie Gras mi-cuit de canard, chutney de poires à la citronnelle
Foie-Gras with a pear and lemon-grass chutney

Ou / Or

Les Ravioles de Langoustines, en « arrosée » de Grany Smith
Langoustine ravioli with Granny Smith apple reduction

Le Filet de Bœuf et Echalote glacée en chemise, vinaigre à la truffe blanche
Beef filet with whole caramelised shallots in a white truffle vinegar

Ou / Or

La Tarte Fine aux Noix de Saint Jacques et Endives Caramélisées aux Noisettes
Crispy based tart filled with Scallops and caramelised chicory with hazel nuts

Assiette Fromagère
Cheese plata

Le Gâteau Coulant au Chocolat, crème glacée au lait de Coco
Chocolate fondant with coconut ice cream

Ou / Or

La Poire pochée « After Eight », en déclinaison menthe chocolat
« After Eight » poached pear, in a tasty mint and chocolate theme
