

## La Carte

### Menu Découverte disponible au prix de 85 €

#### Pour commencer,

Tartare de loup de mer aux asperges blanches à la menthe fraîche 27€

Ouf de poule tiède mollet cressonnière et caviar de saumon 26€

Beignet de foie gras de canard caramélisé au Porto 32€

Saint-Jacques en coque, huile d'olive, soja et éclats de Parmesan 28€

Ris de veau en croûte de noix, velouté de truffes et céleri-rave 29€

#### Pour suivre,

La recette du marché : selon arrivage et au cours du jour ...

Queue de homard bleu rôtie, au basilic et tomates confites, jus de daube 49 €

Turbot de pêche aux oignons des Cévennes épicés, fenouil et goût exotique 45€

Saint-Pierre en porte feuille carottes fanes au cumin, suc de poulet rôti 42€

Grillade de Saint-Jacques, velouté de châtaignes copeaux de foie gras et cèpes 45€

Piquillettes de canard vendéen aux coings et au Banyuls 45€

Suprême de pigeon et foie gras au chou à la vapeur, truffes et asperges 49€

Cœur de filet de bœuf, grillade de foie gras et cèpes, jus corsé marchand de vin 49€

Carré d'agneau rôti salade mentholée, tapenade et mousseline aux truffes 46€

#### Pour finir 19€

Terrine de Roquefort « Papillon » aux noix et abricots

Gratin de pistache aux griottes confites, sauce Jubilé

Authentique soufflé au cacao amer, glace vanille, crème Chantilly

Pastilla de poires Williamine, confiture de Chiroubles aux épices

Salade exotique à la menthe, verveine et mélisse, mousseux de citron vert

New-York cheese-cake soufflé, sorbet fromage blanc et coulis

#### Menu Citrus Etoile au prix de 49€

Rémoulade de foie gras de canard au Porto

Saumon d'Écosse tranché épais comme le hareng « version originale »

Poulpe et couteaux tièdes cuits au thé vert, cocos de Paimpol, céleri, et lotus au xérès

∞

Risotto de petits paquets d'agneau à la coriandre thaï

Dos de cabillaud, cuit à la vapeur, tomate à la menthe fraîche, consommé du fruit

Joue de bœuf en daube aux olives noires, fleurs de câpres et petits légumes

Volaille rôtie en peau de noix, salade de céleri-rave et mousseline, un jus

∞

Au choix les desserts de la carte

Boulangerie pétrie et cuite dans les cuisines du Citrus Etoile

Services compris

## La Carte

Discovery Menu available 85€ per Person

### Pour commencer,

Atlantic sea bass "sashimi" served on a bed of white asparagus, and fresh mint 27€

Warm soft egg and watercress purée topped with salmon caviar 26€

Foie gras tempura caramelized with Port wine sauce 32€

Raw sea scallops in the shell with soy sauce olive oil and shaved parmesan cheese 28€

Roasted sweetbread in walnut crust, truffles velouté and celery-root salad 29€

### Pour suivre,

Please ask for our "Plat du Jour" MP

Roasted blue lobster tail with tomatoes, basil mashed potatoes and beef juice 49 €

Steamed turbot with onion marmalade, fennel, light spices and exotic flavors 45€

John Dory, purée of baby carrots with cumin and reduced chicken juice 42€

Seared scallops with shaved cold duck foie gras, served with a chestnut velouté 45€

Roasted Duck aiguillettes with spicy quince served with a duck-Banyuls sauce 45€

Free range pigeon and foie gras steamed with green asparagus and fresh truffles 49€

Grilled beef tenderloin "Rossini style" porcini mushrooms, 49 €

Rack of lamb cooked in the oven served with mint salad and mashed potatoes 46€

### Pour finir 19€

Roquefort, apricot and walnut terrine served with a green Mesclum salad

Dark chocolate soufflé with vanilla ice cream and whipped cream

Pistachio and wild cherry gratin with kirsch cherry sauce

William pears in crunchy pastilla and burgundy jam syrup with spices

Exotic fruits salad with mint, blue vervain and lemongrass topped with light lime cream

New-York cheese cake soufflé, cream cheese sorbet and red berry coulis

### Menu Citrus Etoile for the price of 49€

Duck foie gras with celery-root Remoulade salad and reduced Port wine

Scottish salmon, marinated with onions and carrots like herring

Fresh Brittany white bean salad with octopus and, razor clams lotus root, tarragon, Jéréz vinegar

Risotto with wrapped up baby lamb and Thai coriander

Black cod fish and tomato tartar with mint, served with tomato consommé

Provençal beef stew cooked with black olives, capers and spring vegetables

Roasted free range chicken breast in walnut crust, celery root salad and mousseline

Please choose your dessert on the menu above

We bake our own fresh bread in Citrus Etoile's kitchen

Services and taxes included