



Notre restaurant gastronomique «1669» vous propose une cuisine vivante, délicate et riche en saveurs, inspirée par la saisonnalité.

Nous travaillons avec des producteurs locaux qui choisissent des pratiques biologiques ou non traitées, une véritable chance.

Le bien-être animal est également au cœur de nos préoccupations et guide nos choix.

Nous proposons un menu unique qui change chaque jour, afin de nous adapter aux produits de saison et aux attentes de nos clients, qu'ils soient là pour une soirée ou pour un plus long séjour.

En plus de notre menu Gourmand, nous offrons un menu Dégustation à des moments importants de l'année ou lorsque nous trouvons des produits d'exception à mettre à l'honneur, mettant ainsi en valeur des ingrédients qui nous tiennent particulièrement à cœur.

Veillez à nous informer de tout régime particulier ou allergie afin que nous puissions en tenir compte.

Voici quelques exemples de plats que nous servons au restaurant gastronomique au cours de l'année :

# Mise en bouche

## *La pomme de terre nouvelle*

Cuisson aux algues, crème aigrette et œufs de truite des Pyrénées.

## *Le fenouil*

Fenouil en textures & légère touche de gin de la distillerie du Petit Grain, purée de citron.

## *Le maïs & la cerise*

Crémeux au maïs rôti, salade de maïs aux herbes, maïs condimenté de cerises fraîches, cerises confites au balsamique de la maison Granhota.

## *Les premières salades*

Laitue braisée au paprika fumé, velouté de roquette citronné, jeunes pousses en salade, brunoise de pommes de terre nouvelle pimentée et chapelure iodée.

## *L'artichaut*

Petit artichaut violet juste rôti dans un beurre de têtes de gambas, oignon nouveau légèrement caramélisé, mousseline de topinambour aux anchois de Collioure.

## *Porc roux brioché & carotte sanguine.*

Entrecôte de porc Duroc Label Rouge fondante en brioche épicée, carotte sanguine confite à l'orange sanguine, mousseline de carotte au gingembre et bouillon de cochon aux fanes de carotte.

# Entrée

## *Le Brocoli*

Mousseline de pieds de brocoli, feuilles de chou kale, salade de jeunes pousses de brocoli, brocoli confit, mousse de sarrasin et vinaigrette à l'eau de sarrasin.

## *Les premières tomates*

Gazpacho de tomates, tomates rôties, tomates cerises confites, focaccia à la farine complète du moulin de Sales.

## *Le poireau vinaigrette*

Terrine de poireau confit aux algues nori, crème de vert de poireau, mousse de sarrasin au poireau, saumon Label Rouge parfumé à la rose Gallica du jardin et légèrement fumé.

## *Les premières courges d'automne*

Velouté de potiron, double beurre cuite aux herbes, voile de courge pimenté, cubes confits au curcuma et pamplemousse légèrement grillé.

## *Les asperges vertes et le chèvre de Combe Belle*

Asperge juste cuite, crue, en velouté et en lamelles, pesto de chèvre aux herbes iodées, bouchon affiné et fumé, tomme de chèvre croustillante.

## *Le petit pois à la française*

Mousseline de petits pois, petits pois épluchés, bouillon de cosses de petits pois, carotte en salade, échalotes confites, carottes laquées et entrecôte de porc Duroc légèrement grillée.

# Plat

*Le magret de canard igp sud ouest*  
Cuit rosé et légèrement fumé, mousseline de betterave, betterave confite et en pickles, et jus de betterave relevé au vin rouge.

*Filet de veau des Vitelliers,*  
Doucement rôti, variation autour de la racine de persil, lactaire et haricots verts ; jus de veau.

*La caille d'Anjou*  
Cuite rosée et cuisse confite, sauce aux pêches de vigne légèrement safranée, chutney d'abricot et pommes de terre nouvelles.

*Le suprême de volaille,*  
Pintade fermière rôtie sur sa peau, ail des ours fraîchement cueilli, déclinaison autour de l'oignon et sauce aigre-douce.

*Agneau de lait des Pyrénées Label Rouge ,*  
Cuisson longuement marinée dans un bouillon au thym sauvage, navet primeur, blanc et marteau , réduction du bouillon.

*Le filet de porc igp sud ouest*  
Cuisson douce aux feuilles de céleri, mousseline de céleri, céleri branche et rave cuit et cru, jus de porc au céleri.

# Desserts

## *Le gratin de chocolat*

Pur origine Madagascar, namelaka finement cacaoté, croustillant au cacao - petit épeautre & glace à la vanille de Madagascar et poivre Voatsiperifery.

## *Fraises, citron et sureau*

Fraise Gariguette fraîche, en salade et extrait concentré, sorbet fraise-citron vert, diplomate au sureau et fondant citron.

## *L'agrumes et praliné*

Crèmeux au kalamansi, mousse pralinée à la fleur d'oranger, agrumes frais et confits, biscuit moelleux aux noix de pécan et sorbet kumquat.

## *Le Mont Blanc*

Biscuit croustillant, gâteau fondant, mousse onctueuse aux marrons, crèmeux et caramel de mandarine, fine meringue et glace à la vanille de Madagascar.

## *L'abricot rouge du Roussillon*

Abricot frais à la vanille, sorbet abricot citron, ganache crémeuse au safran, mousse légère à l'abricot et dacquoise noisette.

## *Framboise*

Framboise fraîche, diplomate framboise-café, sorbet framboise-lychee, crèmeux framboise-rose, crème prise à la framboise, arlette croustillante.