

Le Menu

39 € PAR PERSONNE

L'ASPERGE

BLANCHE D'OCCITANIE, SAUCE GRIBICHE,
JAMBON AUX HERBES ET CROÛTONS

LE CRABE

AU TANDOORI, CÉLERIS RÉMOULADE, PURÉE DE CÉLERIS FUMÉ,
JULIENNE CROQUANTE DE POMME GRANNY SMITH

LE PALERON

DE BOEUF D'AUBRAC AU BARBECUE, DUXCELS DE CHAMPIGNONS,
RAVIOLE ET CHIPS D'ARTICHAUT, SAUCE AUX POIVRES

LE SAUMON

MI CUIT, MARBRÉ DE POIREAUX FRANÇAIS,
MOULES ET ÉMULSION THAÏ AU LAIT DE COCO

LE CIGARE ENFUMÉ

CRÉMEUX CHOCOLAT BAILEY'S,
GANACHE MONTÉE CHOCOLAT
ET STREUSEL CACAO

LA PAVLOVA MOJITO

MERINGUE CROQUANTE, CRÉMEUX CITRON VERT,
CHANTILLY MENTHE FRAÎCHE

DAURADE

A LA FLAMME FINEMENT TAILLÉE,
PURÉE D'AVOCAT AU WASABI,
PICKLES DE LÉGUMES, VINAIGRETTE CAROTTE PASSION

L'OEUF NOIR

BIO MOLLET, CRÈME DE PARMESAN,
COMPOTÉ D'OIGNON ET PERSILLADE

LE SUPRÊME

DE VOLAILLE FERMÈRE AU BARBECUE,
COULIS ÉPINARD ET POIRE,
GNOCCHI AU COMTÉ, ÉMULSION BLANQUETTE

LE DOS DE CABILLAUD

ASPERGES VERTES DE NÉZIGNAN L'ÉVÊQUE,
MORILLES DANS UN JUS DE VIANDE ET SAUCE HOLLANDAISE

LE P'TIT DÉJ PERDU

BRIOCHE PERDUE, GLACE AU CROISSANT
ET CAMEL CAFÉ AU LAIT

L'ASSIETTE DE FROMAGES

LES GLACES
DU SAINT ALBAN

Les Terrasses du Saint Alban



Le Menu

39 € PER PERSON

ASPARAGUS

WHITE FROM OCCITANIE, GRIBICHE SAUCE,
HERBED HAM AND CROUTONS

CRAB

TANDOORI, CELERIAC REMOULADE, SMOKED CELERIAC PURÉE,
CRUNCHY JULIENNE OF GRANNY SMITH APPLE

SEA BREAM

OVER A FLAMME FINELY CARVED,
AVOCADO PURÉE WITH WASABI,
VEGETABLE PICKLES, CARROT PASSION VINAIGRETTE

BLACK EGG

ORGANIC SOFT BOILED, PARMESAN CREAM,
ONION AND PARSLEY COMPOTE

THE CHUCK

BARBECUED AUBRAC BEEF, MUSHROOM DUXCELS,
ARTICHOKE RAVIOLI AND CHIPS, PEPPER SAUCE

THE SUPREME

BARBECUED FREE-RANGE CHICKEN,
SPINACH AND PEAR COULIS,
COMTÉ CHEESE GNOCCHI, LEMON BLANQUETTE EMULSION

SALMON

SEMI-COOKED, FRENCH LEEKS MARBLED,
MUSSELS AND THAI COCONUT MILK EMULSION

THE COD BACK

GREEN ASPARAGUS FROM NEZIGNAN L'EVÊQUE,
MORELS IN A MEAT JUS AND HOLLANDAISE SAUCE

SMOKED CIGAR

BAILEY'S CHOCOLATE CREAM,
CHOCOLATE GANACHE AND COCOA STREUSEL

LE P'TIT DÉJ PERDU

BRIOCHE PERDUE, CROISSANT ICE CREAM, COFFEE CARAMEL

MOJITO PAVLOVA

CRUNCHY MERINGUE, LIME CREAM,
FRESH MINT WHIPPED CREAM

THE CHEESE PLATE

ICE CREAMS

OF SAINT ALBAN

Les Terrasses du Saint Alban



La Carte

L'ASPERGE 15 €

BLANCHE D'OCCITANE, SAUCE GRIBICHE,
JAMBON AUX HERBES ET CROÛTONS

L'OEUF NOIR 15 €

BIO MOLLET, CRÈME DE PARMESAN,
COMPOTÉ D'OIGNON ET PERSILLADE

LE TOURTEAU 16 €

AU TANDOORI, CÉLERIS RÉMOULADE, PURÉE DE CÉLERIS FUMÉ,
JULIENNE CROQUANTE DE POMME GRANNY SMITH

DAURADE 16 €

A LA FLAMME FINEMENT TAILLÉE,
PURÉE D'AVOCAT AU WASABI,
PICKLES DE LÉGUMES, VINAIGRETTE CAROTTE PASSION

LE PALERON 27 €

DE BOEUF D'AUBRAC AU BARBECUE, DUXCELS DE CHAMPIGNONS,
RAVIOLE ET CHIPS D'ARTICHAUT, SAUCE AUX POIVRES

LE SUPRÊME 26 €

DE VOLAILLE FERMÈRE AU BARBECUE,
COULIS ÉPINARD ET POIRE, GNOCCHI AU COMTÉ,
ÉMULSION BLANQUETTE

LE SAUMON 28 €

MI CUIT, MARBRÉ DE POIREAUX FRANÇAIS,
MOULES ET ÉMULSION THAÏ AU LAIT DE COCO

LE DOS DE CABILLAUD 29 €

ASPERGES VERTES DE NÉZIGNAN L'ÉVÊQUE,
MORILLES DANS UN JUS DE VIANDE ET SAUCE HOLLANDAISE

LE CIGARE ENFUMÉ 11 €

CRÉMEUX CHOCOLAT BAILEY'S,
GANACHE MONTÉE CHOCOLAT
ET STREUSEL CACAO

LA PAVLOVA MOJITO 10 €

MERINGUE CROQUANTE, CRÉMEUX CITRON VERT,
CHANTILLY MENTHE FRAÎCHE

LE P'TIT DÉJ PERDU 10 €

BRIOCHE PERDUE, GLACE AU CROISSANT
ET CARAMEL CAFÉ AU LAIT

L'ASSIETTE DE FROMAGES 11 €

LES GLACES 9 €
DU SAINT ALBAN

Les Terrasses du Saint Alban



La Carte

ASPARAGUS 15 €

WHITE FROM OCCITANIE, GRIBICHE SAUCE,
HERBED HAM AND CROUTONS

CRAB 16 €

TANDOORI, CELERIAC REMOULADE, SMOKED CELERIAC PURÉE,
CRUNCHY JULIENNE OF GRANNY SMITH APPLE

SEA BREAM 15 €

OVER A FLAMME FINELY CARVED,
AVOCADO PURÉE WITH WASABI,
VEGETABLE PICKLES, CARROT PASSION VINAIGRETTE

BLACK EGG 16 €

ORGANIC SOFT BOILED, PARMESAN CREAM,
ONION AND PARSLEY COMPOTE

THE CHUCK 27 €

BARBECUED AUBRAC BEEF, MUSHROOM DUXCELS,
ARTICHOKE RAVIOLI AND CHIPS, PEPPER SAUCE

THE SUPREME 26 €

BARBECUED FREE-RANGE CHICKEN,
SPINACH AND PEAR COULIS,
COMTÉ CHEESE GNOCCHI, LEMON BLANQUETTE EMULSION

SALMON 28 €

SEMI-COOKED, FRENCH LEEKS MARBLED,
MUSSELS AND THAI COCONUT MILK EMULSION

THE COD BACK 29 €

GREEN ASPARAGUS FROM NEZIGNAN L'EVÊQUE,
MORELS IN A MEAT JUS AND HOLLANDAISE SAUCE

SMOKED CIGAR 11 €

BAILEY'S CHOCOLATE CREAM,
CHOCOLATE GANACHE AND COCOA STREUSEL

MOJITO PAVLOVA 10 €

CRUNCHY MERINGUE, LIME CREAM,
FRESH MINT WHIPPED CREAM

LE P'TIT DÉJ PERDU 10 €

BRIOCHE PERDUE, CROISSANT ICE CREAM, COFFEE CARAMEL

THE CHEESE PLATE 10 €

ICE CREAMS 9 €

OF SAINT ALBAN

Les Terrasses du Saint Alban

