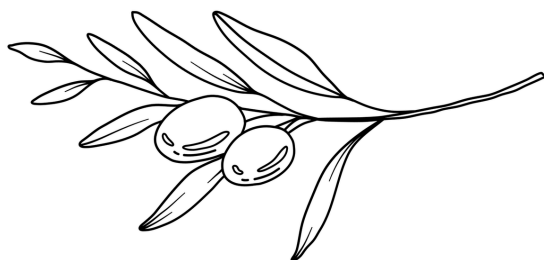




# *Les Terrasses de Guilles*



# La carte du moment

## ◆ POUR DÉBUTER / STARTERS ◆

|                                                                                                                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Foie gras de canard mi-cuit, chutney aux figues</b><br><i>Semi-cooked duck foie gras with fig chutney</i>                                                     | 23 € |
| <b>Tartelette de canard confit, crémeux de cèpes, raisins</b><br><i>Confit duck tartlet, cep mushroom cream, grapes</i>                                          | 19 € |
| <b>Velouté tiède de châtaignes et noisettes, blanc vapeur truffé*</b><br><i>Warm chestnut and hazelnut velouté, steamed truffle-flavoured whipped egg white*</i> | 19 € |
| <b>Sauté de blanc d'encornets au guanciaie et sangria au vin rouge</b><br><i>Sautéed squid with guanciaie and red wine sangria</i>                               | 21 € |

## ◆ POUR SUIVRE / MAIN COURSES ◆

|                                                                                                                                                                                 |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Suprême de pintade fermière rôti aux herbes, panais, chorizo, jus corsé</b><br><i>Roast free-range guinea fowl supreme with herbs, parsnip, chorizo, rich jus</i>            | 29 € |
| <b>Dos de cabillaud confit à la verveine, riz noir de Camargue, pistaches</b><br><i>Confit cod loin with lemon verbena, black Camargue rice, pistachio</i>                      | 28 € |
| <b>Noix de Saint-Jacques au curry marin, salicorne, chou blanc aux agrumes</b><br><i>Scallops in a marine curry sauce, samphire, white cabbage with citrus fruits</i>           | 32 € |
| <b>Solomillo Bellota rôti au paprika fumé, coing confit aux épices, champignons</b><br><i>Roast Solomillo Bellota pork with smoked paprika, spiced confit quince, mushrooms</i> | 31 € |

## ◆ GOURMANDISES / DESSERTS ◆

|                                                                                                                                                          |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Crèmeux chocolat au lait, pomme Golden au caramel de soja</b><br><i>Milk chocolate cream, Golden apple with soy caramel</i>                           | 12 € |
| <b>Biscuit amande et son crèmeux café, mascarpone au cacao</b><br><i>Almond sponge with coffee cream, cocoa mascarpone</i>                               | 12 € |
| <b>Sablé vanille et marron, sauce chocolat noir, éclats de meringue</b><br><i>Vanilla and chestnut shortbread, dark chocolate sauce, meringue shards</i> | 12 € |
| <b>Calisson noix de coco, ananas, bouillon à la citronnelle et gingembre</b><br><i>Coconut calisson, pineapple, lemongrass and ginger broth</i>          | 12 € |
| <b>Menu Culotte-Courte -12 ans Plat /Dessert/Sirop</b><br><i>Kids Menu (under 12yo) - Main course / Dessert / Syrup drink</i>                            | 18 € |

\* Truffe d'été (Tuber aestivum) / \* Summer truffle (Tuber aestivum)

Les prix sont nets et le service compris / Prices are net and service is included

Origine des viandes : France et Espagne. « Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition, et nous vous remercions de nous communiquer toute allergie ou restriction alimentaire. »

Origin of meats: France. "Our dishes are prepared using fresh, seasonal products. For quality reasons and depending on availability, we reserve the right to modify their composition. Please inform us of any allergies or dietary restrictions."