

# RESTAURANT LA BEGUDE

*... ou l'art d'utiliser ses sens avec de la nourriture pour créer du bonheur*



A partir de maintenant, laissez vos sens s'éveiller et vous guider ...

- L'odeur ... *Enchanté par une sauce combinant des ingrédients dans un arôme somptueux*
- La vue ... *Une oeuvre d'art où couleurs et formes se mêlent dans nos préparations*
- Le toucher ... *Votre langue découvrant les textures et le fraîcheur de nos ingrédients*
- Le goût ... *La découverte de nouvelles saveurs*
- L'audience ... *Ecouter de la netteté danser dans la bouche*

*Notre Chef de Cuisine, Steve Carda, et ses équipes, passionnés par la gastronomie et la découverte d'aliments de qualité supérieure, ont choisi de privilégier la culture dite raisonnée en collaborant avec des producteurs locaux et régionaux. Chaque plat, agrémenté de saveurs internationales, est soigneusement préparé pour éveiller vos sens.*

Bon appétit !  
*Enjoy your meal !*

## ENTREES

### STARTERS



Aubergine fondante aux agrumes, algues nori et croutons dorés aux sésames  
*Melt-in-the-mouth aubergine with citrus, nori seaweed and golden sesame croutons*  
**19,00 €**

Bouillabaisse végétale au safran du jas des rochers  
*Vegetable Bouillabaisse with saffron from Jas des Rochers*  
**20,00 €**

Crème de brocolis aux anchois, kimchi de concombre et riz soufflé  
*Cream of broccoli with anchovies, cucumber kimchi and puffed rice*  
**21,00 €**

Poêlée de pleurotes, tagliatelles fraîches au persil et jus aux câpres  
*Pan-fried oyster mushrooms, fresh tagliatelle with parsley and caper juice*  
**22,00 €**

Céviche de crevettes ObsiBlue, à la menthe fraîche et citron confit  
*ObsiBlue shrimp ceviche with fresh mint and preserved lemon*  
**24,00 €**

Asperges blanches et fines tranches de maquereau mariné, relevées à l'orange  
*White asparagus and thin slices of mackerel marinated in orange*  
**26,00 €**

Des plats végétariens sont disponibles comme alternative sur demande

Vegetarian dishes are available as an alternative on request

En cas d'allergie alimentaire veuillez à en informer votre serveur et le personnel de la cuisine  
se fera un plaisir de répondre à vos besoins.

If you have any food allergies please inform your waiter and the kitchen staff will be happy to cater for your needs.

PRIX NETS EN EUROS SERVICE COMPRIS



PLATS  
MAIN COURSES



Risotto de petit épeautre, cœur de palmier et bonite séchée  
*Small spelt risotto, heart of palm and dried bonito*

**28,00 €**

Ravioles plins truffés, pousses d'épinards et crème au parmesan  
*Ravioli with truffles, spinach shoots and parmesan cream*

**29,00 €**

Tentacule de poulpe au barbecue, coudes farcis aux petits pois, émulsion à la badiane  
*Barbecued octopus tentacle, elbows stuffed with peas, star anise emulsion*

**36,00 €**

Aiguillette de Saint Pierre au naturel, crème de fenouil, rhubarbe et concombre  
*Aiguillette de st pierre au naturel, cream of fennel, rhubarb and cucumber*

**42,00 €**

Longe de veau frottée à la réglisse, Achard de chou rouge et avocat rôti  
*Veal loin rubbed with liquorice, red cabbage achard and roasted avocado*

**45,00 €**

Pigeon rôti, frites de panisse et bonbon de céleri, mousse à la vodka Templar  
*Roast pigeon, panisse frite and celery bonbon, Templar vodka mousse*

**55,00 €**

Des plats végétariens sont disponibles comme alternative sur demande

Vegetarian dishes are available as an alternative on request

En cas d'allergie alimentaire veuillez à en informer votre serveur et le personnel de la cuisine  
se fera un plaisir de répondre à vos besoins.

If you have any food allergies please inform your waiter and the kitchen staff will be happy to cater for your needs.

PRIX NETS EN EUROS SERVICE COMPRIS



## DESSERTS

### *DESSERTS*



Mille-feuille caramélisé aux fraises et rhubarbe à la rose  
*Caramelised strawberry and rhubarb mille-feuille with rose*

**15,00 €**

Déclinaison autour du chocolat guanaja 70%, mousse praliné et glace caramel salé  
*Guanaja chocolate 70%, praline mousse and salted caramel ice cream*

**15,00 €**

Le café « dessert du chef réalisé pour le concours création et saveur en 2016 »  
*The Coffee ;chef's dessert made for the creation and flavour competition in 2016*

**16,00 €**

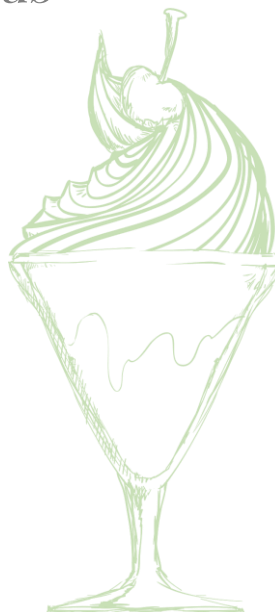
Le 18.... Entre pistache et griotte, un blanc manger aux amandes  
*The 18.... Between pistachio and cherry, a blanc manger with almonds*

**18,00 €**

Des plats végétariens sont disponibles comme alternative sur demande  
Vegetarian dishes are available as an alternative on request

En cas d'allergie alimentaire veuillez à en informer votre serveur et le personnel de la cuisine  
se fera un plaisir de répondre à vos besoins.

If you have any food allergies please inform your waiter and the kitchen staff will be happy to cater for your needs.



Laissez vous guider par notre chef

Steve Carda

et découvrez notre Menu Dégustation

*Let our chef Steve Carda guide you and discover our  
Tasting Menu*

65€ par personne hors boisson

*€65 per person, excluding drinks*

*Valable pour l'ensemble de la table seulement.*

*Available for the whole table only*



*Amuse bouche*

*2 entrées*

*2 plats*

*Pré dessert*

*Dessert*

*Mignardises*



*B*