

LA TERRASSE DU GRAY

RÉSERVATIONS : 04 92 99 79 79

La Terrasse du Gray est ouverte du lundi au vendredi de 12h00 à 14h30,
du mercredi au samedi de 19h00 à 22h00.

Open from 12 pm to 2.30 pm from Monday to Friday
and from 7.00 pm to 10.00 pm from Wednesday to Saturday



«FORMULE EXPRESS»

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
A LUNCH MENU FROM MONDAY TO FRIDAY

**SOUPE DU JOUR, LE CHOIX ENTRE 2 PLATS DU JOUR
OU UNE SÉLECTION DE SALADES + CAFÉ**

18 €

Soup of the day and a choice of 2 dishes of the day or a selection of salads plus coffee

Offre non cumulable / Offer not combinable

ENTRÉES / STARTERS

- ◆ Œuf « bio » cocotte, crème de poireau et croustillant de topinambour 17 €
Organic baked egg, leek cream and crispy Jerusalem artichoke
- ◆ Crème de potiron au curcuma, noix de Saint Jacques dorées, pain noir 19 €
Pumpkin cream with turmeric, browned scallops, black bread
- Escalope de foie gras poêlée, pain perdu au miel, poires caramélisées et chapelure de noix 24 €
Pan-fried foie gras escalope, honey French toast, caramelized pears and walnut crumbs
- Carpaccio de dorades, salsa de mangue et coriandre fraîche, smoothie d'avocat 24 €
Sea bream carpaccio, mango and fresh coriander salsa, avocado smoothie

URBAN NATURE / URBAN NATURE

- ✓ Velouté de carottes jaunes à la cannelle, chips de légumes 14 €
Yellow carrot soup with cinnamon, vegetable chips
- ✓◆ Wok de légumes et nouilles chinoises, tofu grillé 19 €
Vegetable wok and noodles, grilled tofu
- ✓ Garganelli fraîches, crème d'épinard et ricotta, miel de nos ruches 21 €
Fresh Garganelli, spinach cream and ricotta cheese, honey from our hives

PÂTES ET RISOTTO / PASTA AND RISOTTO

- ✓ Risotto « arborio » au parfum de truffe, râpé de topinambour, noisettes torréfiées, carmine à l'huile 24 €
«Arborio» risotto with truffle flavour, grated Jerusalem artichoke, roasted hazelnuts, carmine oil
- Orecchiette au homard et cèpes persillés, bisque onctueuse, copeaux de pecorino truffé 38 €
Orecchiette with lobster and parsley ceps, creamy bisque, truffle pecorino chips

POISSONS / FISH

- ◆ Filet de truite de mer, salsifis rôtis et lissé de betteraves,
crème de pain d'épices **29 €**
Sea trout fillet, roasted and smoothed beetroot salsify, gingerbread cream
- Noix de Saint Jacques au curry, tagliatelles de céleri
et nouilles au gingembre **32 €**
Scallops in curry, celery tagliatelle and ginger noodles
- Dos de cabillaud rôti sur peau, compotée de choux vert,
coulis de cornichons acidulé **34 €**
Roasted cod back on skin, stewed green cabbage, sour pickle sauce
- Pavé de turbot rôti au beurre, risotto aux champignons des bois,
salade de salicorne **41 €**
Butter-roasted turbot steak, wild mushroom risotto, sea asparagus salad

VIANDES / MEAT

- Saucisse de Toulouse au couteau, ail et thym frais,
purée de pommes de terre à la truffe **27 €**
Knife-cut Toulouse sausage, garlic and fresh thyme,
mashed potatoes with truffles
- ◆ Souris d'agneau confite aux épices cajun, carottes cuites entières,
fruits secs, semoule fine **29 €**
Candied lamb shanks with Cajun spices, whole cooked carrots,
dried fruit, fine-grained semolina
- Côte de veau rôtie, gratin de blettes à la crème et parmesan,
jus brun aux olives **32 €**
Roasted veal chop, chard gratin with cream
and parmesan cheese, brown olive juice
- Filet de bœuf poêlé, râpé de choux blanc au balsamique
et mousseline de patate douce au cumin **34 €**
Fillet of fried beef, grated white cabbage with balsamic
and sweet potato muslin with cumin

NOS FORMULES

FORMULE **ENTRÉE + PLAT** **OU** **PLAT + DESSERT** **34 €**
Starter + Main course or Main course + Dessert

FORMULE **ENTRÉE + PLAT + DESSERT** **42 €**
Starter + Main course + Dessert

Choix parmi nos plats marqués d'une ◆ hors boisson
Formules uniquement disponibles le soir
Choose from dishes marked with an ◆ excluding drinks
Set menus only available for dinner

▼ Plat végétarien

DESSERTS / DESSERTS

Assiette de fromages Cheese platter	15 €
◆ Chariot de pâtisseries du Majestic Majestic's pastry trolley	12 €
Banane flambée au rhum, sauce chocolat Banana flambéed with rum, chocolate sauce	12 €



Formules non disponible pendant les congrès. Aucune promotion ne s'applique sur la formule express.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine La France ou L'Allemagne.
Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.
*Formulas not available during congress periods. Express formula cannot be combined with any other offers.
Our 'home-made' dishes are made on site in our kitchens from fresh produce. We use beef sourced from France and Germany. Our pork comes from Spain. Documents certifying the traceability of the origins of our meat are available.
Products containing allergens: for more information, please ask at reception.
Proof of origin certificates available. List of allergenic products available.*

Prix net en TTC euros, service compris.
Net prices, service included.





Nulle table ne peut remplacer le partage d'un repas simple orné d'une touche d'amour et d'amitié.

Martine Chardey

