




Le CaraSol***

Hôtel & Restaurant

Nos Entrées

LA SALADE DE CHEVRE 	14 €
Betteraves, Concombres, Oignons rouges, Olives, Tomates cerise et Chèvre chaud au miel <i>Goat cheese & honey salad with beetroots, cucumbers, red onions, cherry tomatoes</i>	
LA SALADE CATALANE 	14 €
Jambon serrano, manchego, anchois, tomates cerises, olives, Oignons et poivrons rouge <i>Salad with Serrano ham, cheese Manchego, anchovy, cherry tomatoes, olives, onions, red peppers</i>	
LES LENTILLES CECINA 	15€
Lentilles à la moutarde à l'ancienne, écume de céleri, bruschetta confit d'oignons et cécina de boeuf <i>Lentils with old style mustard, celery foam, bruschetta with caramelized onions and beef cecina</i>	
LE VELOUTE DE TOPINAMBOUR 	15€
Velouté de topinambour, œuf cuisson basse température, lardons confits, dés de pain grillé <i>Sunchoke cream, low-temperature cooking egg, caramelized bacon strips, croutons</i>	
LES RAVIOLIS DE GAMBAS 	16€
Raviolis de gambas, fondue de poireaux, crème de crustacés, amandes, œufs De capellan et basilic <i>Gambas Ravioli, stewed creamy leeks, crustacean gravy, almonds, fish eggs and basil</i>	
L'ASSIETTE DUROC 	11€
Assiette de jambon Duroc 30 mois guijuelo à partager façon tapas <i>Plate of ham Duroc -Guijuedo 30 months-to share like a tapas</i>	

 au moins un produit issu de la production locale ou de l'élevage est présent dans le plat
Nous travaillons des produits frais, fait maison, sélectionnés en fonction du marché,
Nous pouvons donc avoir une rupture momentanée d'un plat

L'information sur les allergènes pouvant être contenus dans nos plats est à votre disposition à la caisse



Le CaraSol***

Hôtel & Restaurant

Nos Poissons

LA GAMBAS

18€

Gambas crème de noix de coco et sauce sweet chili « maison », riz Basmati
Prawns served with rice, coconut cream and home-made sweet chili sauce

LES ENCORNETS FARCIS



18€

Encornets farcis au butternut citronné, gingembre et cumin, et déclinaison
De carottes.

Squids filled with lemon flavored butternut, ginger and cumin, variations of carrots

LA DORADE



18€

Filet de dorade grillé, jus aux agrumes et byrrh, pommes grenaille,
poivrons rouges marinés, tomates cerises et oignons rouges

Grilled sea bream, citrus and byrrh sauce, potatoes, marinated red peppers, cherry tomatoes
And red onions

Nos Viandes

LE CANARD



20€

Cuisse de canard « maison Collverd » confite 5 heures,
Crème aux 3 poivres: rose, noir et Kerala, légumes de saison
Duck leg confit 5 hours, 3 pepper sauce: pink, black and Kerala peppers,
Seasonal vegetables

LA POITRINE DE VEAU FARCIS



17€

Poitrine de veau farci aux fruits secs, fricassé de gnocchis frais, pleurotes,
Jus romarin & miel

Veal brisket stuffed with dried fruits, home made gnocchis, oyster mushrooms,
rosemary & honey gravy

LA COTE DE COCHON PYRENEUS



19€

Côte de cochon Pyrénéus, cuisson basse température, jus d'oignon doux
Des Cévennes, clochette de shizo et légumes d'automne

Low temperature cooking porc chop, sweet onion gravy, shizo and seasonal vegetables

LA BAVETTE ANGUS

23€


Bavette Aberdeen Angus origine Écosse façon « Tagliata »,
Tomates confites et échalotes, jeunes pousses d'épinard, Parmesan
Beef flank steak « Aberdeen ANGUS » originates from Scotland « Tagliata »
Served with parmesan, sundried tomatoes and shallots and leaf of mustard salad



Le CaraSol***

Hôtel & Restaurant

La Palette des Desserts

L'INCONTOURNABLE 	8€
La crème Catalane <i>The Catalan Cream</i>	
Le TROP CHOUX	10€
Choux, mousse carambar, caramel mou cacahuète, glace caramel beurre salé <i>Choux bun filled with carambar candy mousse and served with peanut caramel slice and salty butter caramel icecream</i>	
Le BABA AU RHUM 	9€
Baba au rhum raisins frais, crème fouettée vanille et rhum brun <i>Rum baba with fresh grapes, vanilla flavored whipped cream and brown rum</i>	
LA SPHERE GLACEE CHOCOLAT 	10€
Demi-sphère glacée chocolat café Blasco, croustillant praliné, noisette Et amande, petit pot de crème vanillée <i>half iced chocolate sphere, Blasco coffee, crunchy praline, hazelnut and almonds biscuit and vanilla cream</i>	
L'ASSIETTE MANCHEGO 	10€
Assiette de 3 Manchego au lait cru de maturité différente <i>Plate of unpasteurized cheese "Manchego" of 3 different levels of maturity</i>	
ENTRE POIRE ET AMANDE 	9€
Poire pochée au Banyuls, sorbet, moelleux, croustillant et mousse à l'amande <i>Sliced pear poched in banyuls, pear sorbet, almond sponge cake, crumble and almond flavored foam.</i>	
LE CAFE GOURMAND <i>Gourmet Coffee</i>	10€
GLACE ARTISANALE 2 BOULES / 3 BOULES	3€ / 5€
<i>Ice cream or sorbet (2 scoops or 3 scoops)</i>	



Le CaraSol***

Hôtel & Restaurant

Menu Végétarien - 25€

Mise en bouche

Velouté de Topinambour

brushetta pissaladière (avec ou sans anchois)

Sunchoke cream – brushetta topped with olives and caramelized onions (with or without anchovy)

Fricassée de Gnocchi frais et pleurotes,

écume de céleri, copeaux de manchego au lait cru, graines de butternut (plat seul : 15€)

Fresh gnocchi, oyster mushrooms, celery foam, finely sliced manchego cheese, butternut seeds (main course only: 15€)

Crème Catalane faite maison

home made Catalan Cream


Ou

Entre poire et amande

Poire pochée au Banyuls, sorbet, moelleux, croustillant et mousse à l'amande

Sliced pear poched in banyuls, pear sorbet, almond sponge cake, crumble and almond flavored foam.

(Choix d'un dessert de la palette possible moyennant un Supplément de 4€ / additional cost of 4€ for any other desert from the menu)

 au moins un produit issu de la production locale ou de l'élevage est présent dans le plat

Nous travaillons des produits frais, fait maison, sélectionnés en fonction du marché,

Nous pouvons donc avoir une rupture momentanée d'un plat

L'information sur les allergènes pouvant être contenus dans nos plats est à votre disposition à la caisse



Le CaraSol***

Hôtel & Restaurant

Menu Petits Plaisirs – 25€

Mise en bouche

Le velouté de topinambour

Velouté de topinambour, œuf cuisson basse température, lardons confits
Dés de pain grillé

Sunchoke cream, low-temperature cooking egg, caramelized bacon strips, croutons

La poitrine de veau farci

Poitrine de veau farci aux fruits secs, fricassé de gnocchis frais, pleurotes,
Jus romarin & miel

Veal brisket stuffed with dried fruits, home made gnocchis, oyster mushrooms,
rosemary & honey gravy

Crème Catalane faite maison

home made Catalan Cream


Ou

Entre poire et amande

Poire pochée au Banyuls, sorbet, moelleux, croustillant et mousse à l'amande

Sliced pear poched in banyuls, pear sorbet, almond sponge cake, crumble and almond flavored foam.

(Choix d'un dessert de la palette possible moyennant un Supplément de 4€ / additional cost of 4€ for any other desert from the menu)

 au moins un produit issu de la production locale ou de l'élevage est présent dans le plat

Nous travaillons des produits frais, fait maison, sélectionnés en fonction du marché,

Nous pouvons donc avoir une rupture momentanée d'un plat

L'information sur les allergènes pouvant être contenus dans nos plats est à votre disposition à la caisse



Le CaraSol***

Hôtel & Restaurant

Menu du Terroir – 30€

Mise en bouche

Les lentilles cecina

Lentilles à la moutarde à l'ancienne, écume de céleri, bruschetta confit
d'oignons et cécina de boeuf

Lentils with old style mustard, celery foam, bruschetta with caramelized onions and beef Cecina

Ou

Les Raviolis de gambas

Raviolis de gambas, fondue de poireaux, crème de crustacés, amandes, œufs
De capellan et basilic

Gambas Ravioli, stewed creamy leeks, crustacean cream, almonds, fish eggs and basil

La côte de cochons Pyrénéus

Côte de cochon Pyrénéus, cuisson basse température, jus d'oignon doux
Des Cévennes, clochette de shizo et légumes d'automne

Low temperature cooking porc ribs, sweet onion gravy, shizo and seasonal vegetables

Ou


Les encornets farcis

Encornets farcis au butternut citronné, gingembre et cumin, et déclinaison
De carottes.

Squids filled with lemon flavored butternut, ginger and cumin, variations of carrots

Notre palette de desserts - *Our dessert palette*

(Si café gourmand sup 4€ - additionnel charge for gourmet coffee + 4€)

 au moins un produit issu de la production locale ou de l'élevage est présent dans le plat
Nous travaillons des produits frais, fait maison, sélectionnés en fonction du marché,
Nous pouvons donc avoir une rupture momentanée d'un plat

L'information sur les allergènes pouvant être contenus dans nos plats est à votre disposition à la caisse



Le CaraSol***

Hôtel & Restaurant

Menu enfant – 12€

(Jusqu'à 12 ans – up to 12 years old)

Sirop à l'eau ou jus d'orange

Syrup or orange juice

Pâte Carbonara – pasta carbonara

Ou

Brandade de Poisson – Mashed fish and potatoes

Ou

Cassolette de volaille – chicken stew

Garnitures aux choix (pommes de terre, riz ou légumes)

Side dish : potatoes, rice or vegetables

Glace 2 boules – ice cream (2 scoops)