

ENTRÉES STARTERS

	€
Entrée de l'ardoise.	6.90
Starter of the day.	
Foie gras de canard aux éclats d'olives de Lucques, blinis à la tomate confite, caviar de légumes aux thym	14.90
Foie gras of duck with chips of locally-made olives, blinis of sundried tomato, caviar of vegetables	
Queues de langoustines rôties, pulpe d'artichaut violet, sorbet roquette à la fleur de sel et jambon Serrano, sauce vierge à la coriandre fraîche	12.50
Roasted langoustines tails, pulp of purple artichoke, fleur de sel and rochet, sherbet with ham and fresh coriander sauce	
Tartare du potager à l'huile de pistache et rouget de roche	9.60
Vegetable tartare with pistachio oil and red mullet	

PLATS MAIN COURSES

	€
Dos de cabillaud rôti, cebettes confites au vin des Corbières, chips de saucisse de foie, tatin de légumes d'été	14.30
Rosted cod, onions cooked with Corbières wine, crips of sauvage of liver tatin of summer vegetables	
Lieu noir au crumble de chorizo, fenouil confit et pulpe de poivron	13.20
Chorizo crumbled pollock, fennel chutney and sweet peppers pulp	
Viande ou poisson de l'ardoise.	12.70
Meat or fish of the day.	
Pâte de l'ardoise.	10.30
Pasta of the day.	
Cassoulet cuisiné au porc et manchon de canard (20 min d'attente)	16.50
Cassoulet cooked with pork and duck (20 minutes of wait)	
Carré d'agneau rôti, cannelloni de courgettes aux petits légumes, pétales d'ail frits	17.20
Roasted rack of lamb, zucchini cannelloni with vegetables, fried garlic petals.	
Caille laquée au vin d'Hypocras, pommes de terre noisette et carottes fanes glacées, écume de choux fleur	13.70
Laquored quail with hypocras wine, pomme-noisette and leaf stalk carrots cauliflower foam	

FROMAGES CHEESES

Assiette de 3 fromages régionaux.(bethmale, chèvre, tome de chèvre)	6.50
Plate of 3 regional cheeses.	

DESSERTS DESSERTS

	€
Dessert de l'ardoise.	5.80
Dessert of the day.	
Crumble de fraise, vinaigre de Banyuls, crème à la vanille et zestes de citron vert.	7.00
Strawberry crumble, Banyuls, vinegar, custard and lime zest	
Tarte aux figues, crème d'amandes, vanille noix de pécan	7.00
Fig tart, cream of almonds, vanilla and pecanut	
Mille feuille chocolat et crème de marrons	7.00
Chocolate mille feuille and chestnuts cream	
Glaces	
Vanille, Fraise, Chocolat noir, miel pignons, pistache de Sicile, café des Indes	
Vanilla, Strawberry, Dark chocolate, honey pine nuts, pistachio of Sicile, coffee of the Indes	1 Boule 2.50
Sorbets	
Citron jaune, framboise, figues, cassis avec baies de cassis, abricot, noix de coco	
Lemon, raspberry, fig, blackcurrant with blackcurrant berries, apricot, coconut	2 Boules 4.00
	3 Boules 5.20
<i>Nos glaces et sorbets proviennent de chez Nestlé et la compagnie des desserts.</i>	

MENU TERROIR TERROIR MENU 31.00€

<p>Foie gras de canard aux éclats d'olives Lucques, blinis à la tomate confite, caviar de légumes au thym</p> <p>Ou</p> <p>Queue de langoustines rôties, pulpe d'artichaut violet, sorbet roquette à la fleur de sel et jambon Serrano, sauce vierge à la coriandre fraîche</p> <p>—</p> <p>Cassoulet languedocien</p> <p>Ou</p> <p>Dos de cabillaud rôti, cebettes confites au vin des Corbières, chips de saucisse de foie, tatin de légumes d'été</p> <p>Ou</p> <p>Caille laquée au vin d'Hypocras, pomme de terre noisette et carottes fanes glacées, écume de choux fleur</p> <p>—</p> <p>Dessert à la carte</p>

PETITS GOURMETS KID'S GOURMET 9.50 €

1 plat de l'ardoise ou nuggets de poulet + 1 dessert : yaourt ou glace + boisson
1 main course chosen from the black board menu or nuggets + 1 dessert: yogurt or ice-cream + drink

Seule différence les portions sont plus petites
With smaller portions
 Jusqu'à 12 ans
For children up to 12 years old

Tous nos plats sont élaborés par : **Cédric LAVEAU, CHEF DE CUISINE**



Ils sont « fait maison », élaborés sur place à partir de produits bruts excepté nos fonds blanc, brun et fumets