



MENU DÉJEUNER

LUNCH MENU

Entrée, Plat, Dessert et Boissons

47€*Eau minérale, 2 verres de vin et café inclus

Starter, Main dish and Beverages

Mineral water, 2 wine glasses and coffee included

5€ Apéritif régional (Blanquette de Limoux ou Carthagène)

Local aperitif (Sparkling from Limoux or Carthagène wine)

Nos entrées /Our starters

Thon rouge du golf de lion mariné, choux fleur en textures, pulpe d'olives noires et râpée de poutargue
Marinated Red tuna from Méditerranée, cauliflower, black olive pulp and bottarga

ou/or

Tomates cerise de couleur rôties, mozzarella légère parfumée au basilic et menthe fraîche, groseille maquereau et crumble d'une focaccia
Roasted Colored cherries tomatoes light mozzarella with basil, mint, gooseberries and crumble

Nos plats/Our main dishes

Joues de cochon fermier confites à la bière Ciutat et épices douces, Frégola Sarda et carpaccio de pêches Languedocienne, jus de cuisson
candied pork cheeks with local beer and sweet spices, fregola sarda and peach carpaccio

ou/or

Espadon de Méditerranée grillé, courgettes de chez Franck juste saisies, accras de la ventrèche, un jus au piment d'Espelette
Grilled Swordfish, local courgettes, swordfish accras, a espelette spices juice

Nos desserts et fromages/Our desserts and cheese

5€ Fromage et dessert/Cheese and dessert

Morbier du jura, compotée de fraises acidulées

Morbier from Jura, strawberries jam

ou/or

Abricot poché à la verveine, douceur au chocolat blanc et noir, copeaux dulcey

Poached apricot with verbena, black and with chocolate dulcey chips

ou/or

Financier et son crémeux framboise, crème brulée menthe fraîche, sorbet citronnade maison

Financier cake with raspberries creamy, mint creme brulée, lemonade sorbet

Notre pain est fait maison

Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus

Services and taxes included