

MENU DU DEJEUNER

Du 16 au 29 septembre 2019

Entrée, plat, dessert et boissons 41 €

*Eau minérale, 2 verres de vin et café inclus

Apéritif régional 5€

(Blanquette de Limoux ou Muscat de St jean)

LES ENTREES

Œufs extra de La ferme de Villeneuve brouillés, tartare de tomates de chez Muriel, pulpe de courgettes, pistou et pignons de pin

ou

Tartare de veau façon Vitello tonnato, câpres, thon et parmesan, pousses de roquette, croutons et ail noir

LES PLATS

Filet mignon de cochon fermier rôti aux mirabelles, tarte maison à la poitrine fumée et amandes, chutney de mirabelles, un jus court

Ou

Pavé de sébaste grillé, haricots de Paimpol frais cuisinés à la tomate et soupe de poissons, cubes de seiche et piquillos, jus de cuisson et huile d'olive de Gérard

FROMAGE, DESSERTS

Coulommiers fermier aux figues de pays
(Supplément 5€ pour fromage + dessert)

ou

Baba maison sur une gelée d'hypocras, raisins de pays pluriel, sorbet coing

ou

Tropézienne au chocolat et fleur d'oranger, sa crème glacée à la fève de Tonka, framboises fraîches

LUNCH MENU

From September 16th to 29th 2019

Starter, main, dessert and drinks 41€

*Mineral water, 2 glasses of wine and coffee included

Local aperitive 5€

(Sparkling Blanquette de Limoux or Sweet Muscat de St jean)

STARTERS

Scrambled eggs from La ferme de Villeneuve, tomato tartar from Muriel, courgette pulp, pistou sauce and pine nuts

or

Veal tartar in a Vitello tonnato style, capers, tuna and parmesan, salad, croutons and black garlic

MAIN COURSES

Farmer filet mignon, roasted with Mirabelle plums, homemade pie with smoked bacon and almond, Mirabelle plums chutney, a juice

or

Grilled seabream, fresh Paimpol beans with tomato and fish soup, squid and piquillo peppers cubes, juice and olive oil from Gérard

CHEESES, DESSERTS

*Coulommiers cheese with fresh locals figs
(Extra 5€ for cheese + dessert)*

or

Homemade rum Baba on an hypocras wine jelly, several locals grapes, quince sorbet

or

Tropézienne with chocolate and orange blossom, Tonka beans ice cream, fresh raspberries