

MENU DÉJEUNER

LUNCH MENU

45€ Entrée, Plat, Dessert et Boissons

*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 Muscat)

Local aperitif (Sparkling from Limoux or Muscat wine)

Nos entrées /Our starters

Crème de crustacés rafraîchie à l'estragon, salpicon de crevettes sur une crème prise aux fenouils et céleris, dentelle à l'encre de seiche

Shellfish cream with tarragon, shrimps salpicon on a fenel cream, celery and soft bread with squid ink

ou/or

Tarte fine aux premières figues, oignons doux compotés et tartare de canard à la moutarde de Brive, pousses de roquettes et amandes fraîches, une vinaigrette au jus de betteraves

Fine tart with first figs, caramelized sweet onions and duck tartare with mustard from Brive, rocket sprouts and fresh almonds, a vinaigrette with beetroots juice

Nos plats/Our main dishes

Maigre de Méditerranée confit dans l'huile d'olive du domaine Saint Martin, fine ratatouille languedocienne, fleur de courgette, un jus de tomates vertes

Croaker fish from Mediterranean sea confit in olive oil from Domaine Saint Martin, fine ratatouille, zucchini blossom, a green tomatoe juice

ou/or

Tendre de tranche de bœufs Gascon, pommes de terre du Pays de Sault aux aromates et cœur de celtuce en salade, une mousseline barbecue

Gascon beef, potatoes from Pays de Sault with condiments, celtuce salad heart, a barbecue mousseline sauce

Nos desserts et fromages/Our desserts and cheeses

+5€ Fromage et dessert/Cheese and dessert

Tranche de tomme Catalane, une gelée de piment d'Espelette

Catalan tomme, Espelette pepper jelly

ou/or

Fruits rouges d'été, sa gelée au Muscat de Saint-Jean, crème citron et allumette feuilletée

Summer red berries, Muscat jelly, lemon cream and puff pastry

ou/or

Ganache chocolat blanc à la crème de menthe de chez Cabanel, streusel au cacao, son sorbet et sa tuile

White chocolate ganache with mint alcohol from Cabanel, cocoa streusel, a sorbet and a tuile

Notre pain est fait maison

Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus

Services and taxes included



CARTE DES BOISSONS

DRINKS MENU

COCKTAIL SIGNATURE

Rigolo Spritz 16€

VINS EFFERVESCENTS

12cl **75cl**

Blanquette de Limoux Brut
Domaine J.Laurens 10€ 45€

Champagne Taittinger
Prestige 18€ 80€

Champagne Taittinger
Prestige rosé 20€ 100€

VINS BLANCS

Clos Teisseire « Optimée »
2018 60€

Clos du Gravillas, L'Inattendu 2018
Minervois 45€

Sieur d'Arques, Clocher de Toureilles 2007
Limoux 130€

VINS ROUGES

Arthur & Adrien, « Cuvée n°1 » 2017
Faugères 50€

L'intrus maison vin de France 2018
Ventenac 40€

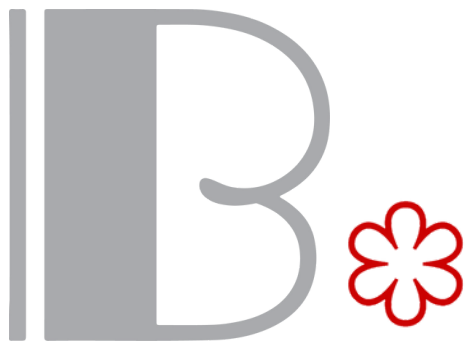
Château La bastide « Optimée » 2015
Corbières 45€

EAUX MINERALES

100cl

Vittel 8€
Eau de Perrier 8€

*Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included*



MENU DE SAISON

SEASONAL MENU

68€ hors boissons
without beverage

Menu servis pour l'ensemble de la table
Menu served for the entire table

Carpaccio de Sérieole, fine gelée de fenouils de pays,
marmelade de citron jaune,
salade de fenouils au poivre timut et citron noir
*Amberjack carpaccio, soft fenels jelly, lemon marmelade,
fenels salad with Timut pepper and black lemon*

*

Truite de la ferme de L'émerillon,
amandes fraîches et avocats grillés,
un beurre de la ferme de Barsa aux citrons confits
*Trout from emaraillon farm,
fresh almonds and grilled avocado
butter from Barsa farm and preserved lemon*

*

Le cochon de Thibault Gonzalez, l'échine confite,
la poitrine grillée, laquée au caramel de tomates,
courgette farcie, jus de cochon et « ketchup » maison
*Pork from Thibault Gonzalez, preserved and peking chest,
tomatoes caramel, stuffed zucchini,
pork juice and homemade ketchup*

*

Rhubarbe semi-confite et fraise de pays sur un biscuit
cuillère maison, crème citron et meringuette
croquante
*Preserved rhubarb and local strawberries on a homemade
"biscuit cuillere", lemon cream and crunchy little meringue*

Notre pain est fait maison
Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included