

Menu Enfant (-de 12 ans)

Saumon, steak haché ou blanc de poulet
accompagné de frites, pâtes ou légume
Et une coupe de glace

10€00

Les Entrées

Velouté de lentilles aux croutons, 9€90
foie gras de canard poêlé

Soupe à l'oignon gratinée, 9€30
à la fleur de thym

Champignons farcis au canard 9€60
chèvre frais et son coulis

Carpaccio de saumon mariné 9€60
rilette de crabe et sa mâche

Salade de jeunes pousses, 8€30
(betterave, granny smith, bœuf séché..)

Tartine St Jacques et crevettes, 9€80
fondue de poireaux

Salade frisée, pomme de terre, 8€70
cœur de canard persillés et croutons

Oufs et Pâtes

Tagliatelles pétoncles et crevettes, 10€40
jus de cresson

Omelette aux champignons, 9€70
frites « Maison »

Gratin d'œufs mollets florentines 9€60

Les Viandes

Entrecôte grillée, 18€90
frites « Maison », salade verte

Longe de porc braisée soja et miel, 17€50
embeurré de chou vert et raisins moelleux

Souris d'agneau au romarin, 18€20
fricassée de lentilles verte

Magret de canard aux épices, 19€60
sauté minute d'endives à l'orange ,

Les Poissons

Marmite de lotte et crustacés, 19€50
riz basmati au curry

Filet de julienne meunière, 18€50
pousse d'épinard au beurre

Ballotine de perche au cresson 19€00
mousseline de carotte

Les Légumes

Assiette végétarienne 10€20
(choux, purée carotte, fricassée de légumes...)

Assiette de frites maison 6€10

Poêlée de champignons persillés 7€80

Salade verte du jour 5€80

Horaires

Déjeuner de 12 h à 14 h

Diner de 19h00 à 21h30

Les Fromages

Assortiment de fromages français

9.00 €

Palette de fromages de chèvre de Villelongue d'Aude

9.10 €

Le fromage blanc 20% au miel

7.50 €

Le Saint Nectaire fermier et sa confiture

7.20 €

Les Desserts



Verrine tiramisu café et spéculos

8.20 €

Clafoutis poires et raisins au rhum et son sorbet

8.10 €

Gâteau chocolat noisette et sa glace vanille

8.60 €

Parfait glacé à l'orange et grand Marnier

9.00 €

Pavlova aux agrumes et ananas

8.80€

Pomme au four fourrée pain d'épices et myrtilles

8.10 €

Café gourmand

7.50 €

Glaces et sorbets



Glaces : vanille, chocolat, café, caramel, nougat, fraise, pistache, rhum raisin, noix de coco

Sorbets : framboise, cassis, pamplemousse, mangue, citron vert

Duo gourmand 5.50 €

Sorbet Alcoolisé

Trio gourmand 6.90 €

9.90 € (**hors menu**)

Menu Cathare 33€

Terrine de foie gras de canard mi cuit,
confiture d'oignon doux

Ou

Gâteau de thon aux légumes et son coulis

⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡

Cassoulet Languedocien
au confit de canard 

Ou

Cuisse de confit de canard 
écrasé de pommes de terre

Ou

Filet de perche crème de safran,
fricassée de légumes

⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡

Fromage ou dessert au choix

Autour d'un plat 18€

1entrée+1plat ou 1plat+1dessert

Velouté de potiron
et ses croustons

Ou

Salade de mâches et endives,
bleu d'Auvergne et noix

⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡

Cassoulet Languedocien
au confit de canard 

Ou

Blanc de poulet fermier sauce aux agrumes
riz basmati épicé

⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡

Fromage ou dessert aux choix

Menu Brasserie 24€

Croque-monsieur à l'effiloché de canard
ou

Tarte aux poireaux et chèvre frais

⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡

Faux filet grillé,
Frites « maison »

ou

Saumon grille sauce au crémant
Embeurré de chou vert

⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡

Fromage ou dessert au choix

Nos spécialités

Cassoulet Languedocien
au confit de canard 

18€70

⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡

Assiette de dégustation
aux trois foies gras
(Mi-cuit, poêlé, cru)

29€80

⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡

Risotto de riz de Marseillette
carottes et panais
15€