

Les assiettes gourmandes et dessert – 34 €

L'assiette gourmande seule – 28 €

Assiette Ibérique

*Jambon ibérique Bellota, chorizo ibérique,
Lomo Bellota 100 % Ibérico, saucisson "Cular" ibérique Bellota,
manchego, coulis de tomates fraîches, pain grillé à l'ail, salade verte*

Assiette Périgourdine

*Salade de gésiers, foie gras, magret de canard séché et noix,
magret de canard au sel de Gruissan,
salade verte, Rocamadour sur toast*

Assiette Côte Vermeille

*Salade d'encornets en persillade, saumon fumé au bois de hêtre,
cabillaud à la tapenade,
salade verte, roquefort sur toast*

Dessert au choix

La crème brûlée au touron catalan caramélisée

*Le grand Café viennois et sa glace**

La coupe de 3 boules de glace ou sorbet ***

** Glace des Alpes ** Glace Franck Ferroli*



Menu du Patio - 62 €

Mise en bouche

Les cannellonis aux morilles, farce fine gratinée au vieux parmesan

ou

La terrine de foie gras mi-cuit, marmelade d'orange confite, pain d'épice

Risotto crémeux aux St Jacques, noisettes grillées, chips de pancetta

ou

Le magret de canard juste rôti, sauce myrtille et vin de Maury

L'entremet agrumes dans son nid meringué, gel acidulé, tuile croustillante

ou

Le Baba au rhum poché au sirop aux agrumes, crème mascarpone



Entrées

| | |
|--|------|
| <i>La terrine de foie gras mi-cuit, marmelade d'orange confite, pain d'épice</i> | 24 € |
| <i>Les cannellonis aux morilles, farce fine gratinée au vieux parmesan</i> | 22 € |
| <i>Le saumon fumé au bois de hêtre, crème raifort, citron vert</i> | 20 € |
| <i>La salade de gésiers confits, noix et croûtons grillés</i> | 16 € |
| <i>La composée : salade verte, tomate, oignon frit, cranberries et olives</i> | 10 € |

Poissons

| | |
|--|------|
| <i>La sole meunière poêlée au beurre noisette, mousseline de pomme de terre</i> | 42 € |
| <i>Risotto crémeux aux St Jacques, noisettes grillées, chips de pancetta</i> | 32 € |
| <i>Dos de cabillaud gratiné au vieux parmesan, sauce au citron, mousseline de pomme de terre</i> | 28 € |

Viandes

| | |
|---|------|
| <i>L'entrecôte de bœuf "Simmental" 350gr grillée à la plancha</i> | 32 € |
| <i>Le suprême de pintade rôtie, farce fine aux morilles, jus réduit de volaille</i> | 30 € |
| <i>Le magret de canard juste rôti, sauce myrtille et vin de Maury</i> | 30 € |
| <i>La spécialité du Chef : le coq au Byrrh revisité</i> | 26 € |

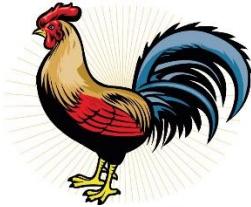
Desserts

| | |
|---|------|
| <i>L'entremet agrumes dans son nid meringué, gel acidulé, tuile croustillante</i> | 12 € |
| <i>Le Baba au rhum poché au sirop aux agrumes, crème mascarpone</i> | 12 € |
| <i>La nouvelle Thérapie au chocolat</i> | 12 € |
| <i>L'assiette de fromages affinés</i> | 12 € |
| <i>L'Irish coffee</i> | 12 € |
| <i>La coupe Colonel "vodka-citron"** ou "vodka-cassis"**</i> | 12 € |
| <i>La crème brûlée au touron catalan caramélisée</i> | 10 € |
| <i>Le grand café viennois, ses mignardises et sa glace*</i> | 10 € |
| <i>La coupe de 3 boules de glace ou sorbet * **</i> | 10 € |

* Glace des Alpes ** Glace Franck Ferroli



Restaurant *Le Patio Catalan*



Ouvert les :
Mardi - Mercredi - Jeudi - Vendredi - Samedi

Déjeuner : 12 h - 14 h
Dîner : 19 h - 21 h 15

Menu du Marché :

Entrée + plat ou plat + dessert : 21 € ou Entrée + plat + dessert : 21 €
du mardi au vendredi midi - hors jours fériés

Menu Petit Gourmet 17 €
Entrée + plat + dessert

Chef : David VINCENT



Moyens de paiement acceptés



Pour information : les animaux ne sont pas admis en salle intérieure

