

## ***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*

