

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,
mancheugo, 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, cabécou 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 et sa glace
Le grand Café viennois et sa glace*
La coupe de 3 boules de glace**

** Glace des Alpes*

Prix net

Menu Byrrh – 42 €

*Marbré de foie gras au Byrrh Grand Quinquina,
orange confite et réduction de Byrrh*

*Le coq au Byrrh
"Recette emblématique de Thuir"
façon boles de gall au quinquina
et ses légumes de saison*

*La fusion du cacao et d'un apéritif époustouflant...
Entremet au chocolat coulant,
gelée de Byrrh et glace Byrrh Grand Quinquina**

** Glace Franck Ferroli*





Menu du Patio - 62 €

Mise en bouche

Les rigatoni à la volaille truffée gratinés au vieux parmesan

ou

La terrine de foie gras mi-cuit, figues confites au Banyuls, pain d'épice toasté

Arros del Mar et ses St Jacques blanches snackées

ou

Le magret de canard grillé, sauce au vin de Maury

La tarte fine à la pistache et à la framboise

ou

Le Baba au rhum "bouchon", sirop aux agrumes, chantilly à la vanille

** Glace des Alpes*

Prix net

Entrées

<i>Les rigatoni à la volaille truffée gratinés au vieux parmesan</i>	24 €
<i>La terrine de foie gras mi-cuit, figues confites au Banyuls, pain d'épice toasté</i>	24 €
<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>Arros del Mar et ses St Jacques blanches snackées</i>	32 €
<i>Le dos de cabillaud gratiné à l'aïoli, sauce au basilic</i>	26 €

Viandes

<i>L'entrecôte de bœuf "Simmental" 350 gr grillée</i>	32 €
<i>Le suprême de pintade fermière farcie aux morilles et sa sauce forestière</i>	30 €
<i>Le magret de canard grillé, sauce au vin de Maury</i>	28 €
<i>Le coq au Byrrh "recette emblématique de Thuir"</i>	26 €

Desserts

<i>La tarte fine à la pistache et à la framboise</i>	12 €
<i>Le Baba au rhum "bouchon", sirop aux agrumes, chantilly à la vanille</i>	12 €
<i>La Thérapie au chocolat, déclinaison en 4 textures</i>	12 €
<i>L'entremet au chocolat coulant, gelée de Byrrh et glace Byrrh Grand Quinquina**</i>	12 €
<i>L'assiette de fromages affinés</i>	12 €
<i>L'Irish coffee</i>	12 €
<i>La coupe Colonel sorbet citron* et vodka ou "vodka-cassis"</i>	12 €
<i>La crème brûlée au touron catalan et sa glace*</i>	10 €
<i>Le grand café viennois, ses mignardises et sa glace*</i>	10 €
<i>La coupe de 3 boules de glace *</i>	10 €

* Glace des Alpes ** Glace Franck Ferroli