

## Entrées Les desserts sont à commander en debut de repas



- **Arancini ail des Ours**, tapenade d'olive noir et parmesan 10
- **Asperges Vertes caramélisé au Miso**, légumes croquant, vinaigrette sésame 14
- **Crudo de Maigre de Méditerranée**, asperges vertes et passion 18
- **Foie gras mi cuit au Saké**, maki quinoa, gel mangue et yuzu 20

## Plats (20 a 30 minutes de préparation)

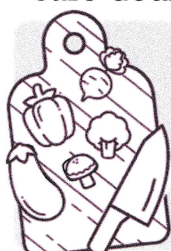


- **Risotto à l'ail des Ours**, asperges vertes et parmesan (végétarien) 20
- **Sauté d'agneau des Pyrénées aux épices de Jemaa el fna**,  
Quinoa comme un taboulé, abricot sec 22
- **Lieu Jaune marinée sauce miso Saikyo et Yuzu**, riz pilaf et pakchoï 22
- **Demi-Magret de Canard Teriyaki**, asperge vertes caramélisé miso purée patate douce 24
- **Cotes d'Agneaux « el xai »** pommes duchesses et jus romarin 32
- **Dorade de l'Ayrolle**, purée de céleri au lait de coco et petits légumes (prix celons arrivage)

## Desserts FAIT MAISON



- **Riz au lait crémeux**, ananas sirop de verveine 10
- **Choux pistache**, framboise et chantilly 12
- **Mi-cuit chocolat noir**, glace aux deux vanilles 14
- **Le Tiramisu**, biscuit cuillère maison, crème gianduja, nuage de mascarpone, cacahuètes caramélisées 15
- **Sélection de fromages** 12
- **Café Gourmand** sélection de nos dessert maison 16



La plus grande partie de nos recettes sont faites maison avec une majorité de produits frais. Tributaires des approvisionnements et vigilants sur la qualité, certains produits sont donc susceptibles d'être remplacés. Merci de votre compréhension. Pour votre confort nous restons à votre écoute, la liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande. Si vous avez des intolérances alimentaires, merci de nous le faire savoir pour que nous puissions vous faire vivre une belle expérience. Nous travaillons avec la boulangerie artisanale Chez Bernard Gruissan pour le pain, et les glaces et sorbets avec la compagnie des desserts à Lézignan. Tout couvert qui ne consomme pas sera facturé 10 euros la place assis.

■ Produits locaux 🌶 Plats légèrement épicés

Tous les prix sont en euro, TTC et le service inclus.

**Carte Minimum** Entrée/Plat ou Plat/Dessert tous nos plats sont faits sur place et Maison

## Menu Les Chalets 38€



### Entrées

- **Arancini ail des Ours**, tapenade olive noir
- **Asperges Vertes caramélisé au Miso**, légumes croquant, vinaigrette sésame
- **Foie gras mi cuit au Saké**,  
Maki quinoa gel mangue et yuzu (Supp 4 €)

### Plats

- **Sauté d'agneau des Pyrénées aux épices de Jemaa el fna**, Quinoa comme un taboulé
- **Lieu Jaune marinée sauce miso Saikyo et Yuzu**, riz pilaf et pakchoï
- **Risotto ail des Ours**, asperges vertes et parmesan

### Desserts

- **Riz au lait crémeux**, ananas a la verveine
- **Choux pistache**, framboise chantilly

## Menu Les Auzils 46€\*



- \* **Fromage ou Dessert 46€**  
**Fromage et Dessert 49€**



### Mise en bouche du chef

### Entrées

- **Crudo de Maigre de Méditerranée**, asperges vertes et passion
- **Foie gras mi cuit au Saké**, maki quinoa, gel mangue et yuzu

### Plats

- **Les Plats aux choix a la carte**  
• **Supp 5 € Côtes d'agneau**
- **Trou occitan** (citron ou mandarine, Cabanel de Carcassonne)

- **Sélection de fromages**

### Desserts

- **Au choix** (à commander au debut du repas)
- **Café gourmand Supp 3 €**



## Menu des Jeunes Pousses 15€

JUSQU'À 12 ANS



Nous avons à cœur d'éveiller le palais des plus jeunes qui seront les gourmands de demain. Dans cet esprit, ce menu vous offre la possibilité d'avoir accès à certains plats de la carte en portion réduite. Le menu ne se partage pas. Sur demande chaise haute et rehausseur à votre disposition ainsi que des jeux.

### Boisson

- Citronnade gingembre ou sirop à l'eau

### Plats

- **Risotto ail des Ours (tout végété)**

**Le Filet de poulet pané**, accompagnement du moment

### Dessert

- **Cookies maison**, boule de glace et ses merveilles

### Une question ?

Demander à votre serveur,  
Il vous donnera toutes les informations nécessaires.



📍 Produits locaux 🍴 Plats légèrement épicés

Tous les prix sont en euro, TTC et le service inclus.

## Menu

**tous nos plats sont faits sur place et maison**