

LES ENTRÉES

Truite fumée	14,00 €
De Lau-Balagnas fumé maison, houmous	
Jambon & Chorizo	17,00 €
Planche de Jambon et chorizo de Porc Noir de Bigorre	
Asperges	14,00 €
Asperges tièdes, sauce aux morilles, feuilleté	

LES PLATS

ORIGINE VIANDE FRANCE OU UE SELON ARRIVAGE

Plat du jour	14,50 €
(Uniquement le midi en semaine hors jours fériés)	
Lotte	26,00 €
Goujonettes de lotte sauce à la moutarde fine au safran	
Entrecôte	27,00 €
À la plancha frites maison salade	
Ris de veau	31,00 €
Escalope de ris de veau braisé , sauce au Xérès	

MENU 38€

Truite de Lau-Balagnas fumée maison,
houmous

Canard laqué au miel de Xavier, légumes du
moments

Pavlova, rhubarbe du jardin, fraise, glace maison
vanille

MENU ENFANT 14€

Plat / Dessert

La carte peut changer

LES DESSERTS

Les commandes de dessert sont prises uniquement au début du repas

Fromage & Confiture	8,00 €
Assiette de fromage, confiture maison	
Assiette gourmande	8,00 €
Pavlova	8,00 €
Rhubarbe du jardin, fraise, glace maison vanille	
Vacherin sorbet maison mangue	8,00 €

VINS

Vins blancs 75cl

Bourgogne Aligoté	27,00 €
Maison Valentinois , AOC, 2024	
Hérault L'Observatoire	35,00 €
Cassiopée, IGP , 2024	
Crozes Hermitage	42,00 €
Cour de Récré, AOC, 2023	
Languedoc	55,00 €
D. du pas de l'Escalette, AOP, 2023	

Vins rouges 75cl

Coteaux Bourguignons	19,00 €
La Pépité, AOC, 2023	
Buzet	23,00 €
Baron d'Ardeuil, Cuvé d'Excellence, AOC, 2022	
Corbière	34,00 €
La Jasse, vin de France, 2023	
Hérault L'Observatoire	35,00 €
Cassiopée, IGP , 202	