

Entrées

Les desserts sont à commander en début de repas



- **Cappuccino d'Endives au lard grillé**, crouton et piment d'Espelette 12
- **Courges Roti et Cœur de canard poêlé**, pleurote et trompette de la mort 14
- **Ceviche de Crevette**, mangue et passion 16
- **Foie gras mi cuit au vin chaud**, chutney échalotte et figue, brioche toastée 20

Plats (20 a 30 minutes de préparation)



- **Risotto d'orge perlé**, courge, sauge et citron confit (végétarien) 22
- **Filet de bar cuit à l'unilatérale**, mousseline de panais, crème citron et yuzu 24
- **Cassoulet Traditionnel fait Maison**, haricot lingot du lauragais IGP
Manchon de canard et porc 100% Pyrénées (échine, jarret, saucisse) 26
- **Saint-Jacques snackées**, riso nero au chorizo, espuma safran (5/6 pièces) 28
- **Filet de Canette à l'orange**, spätzle poêlé, purée courge, poire pochée au vin, châtaigne 26

Desserts FAIT MAISON



- **Tarte Fine aux Figues**, crème glace aux deux vanilles 10
- **Riz au lait crémeux, ananas sirop de verveine** 12
- **Moelleux tout pistache**, ganache montée et sa crème glacée 12
- **Mi-cuit Chocolat noir cœur coulant caramel au beurre salé**, streussel et glace vanille 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 de la boulangerie artisanale Chez Bernard Gruissan pour les glaces et sorbets la compagnie des desserts à Lézignan. Tout couvert qui ne consomme pas sera facturé 10 euros la place assise.

Produits locaux

Plats légèrement épices

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

- Cappuccino d'endive au lard grillée
- Courges Roti et Cœur de canard poêlé, Pleurote et girole
- Foie gras mi cuit au vin chaud, chutney et brioche toastée (Supp 4 €)

Plats

- Cassoulet Traditionnel fait Maison, Porc 100% Pyrénées (échine, jarret, saucisse)
- Filet de Bar, mousseline de panais, crème citron yuzu
- Risotto d'orge perlé, courge, sauge et citron confit

Desserts

- Riz au lait crémeux, ananas à la verveine
- Tarte fine aux figues, crème glacée aux deux vanilles

Menu Les Auzils 46€*



- * Fromage ou Dessert 4€
- Fromage et Dessert 49€

Mise en bouche du chef

Entrées

- Aux choix a la carte

Plats

• Les Plats aux choix a la carte

- Trou occitan (citron ou mandarine, Cabanel de Carcassonne)

• Sélection de fromages

Desserts

- Au choix (à commander au début 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 d'orge perlé (tout végé)

Le Filet de poulet pané, accompagnement du moment

Dessert

- Gaufre, boule de glace et ses merveilles

Une question ?

Demandez à votre serveur,

Il vous donnera toutes les informations nécessaires.

