



LES ENTREES

« L'Oeuf Parfait »	14,00€
Oeuf cuit 1 heure, pastina façon carbonara, espuma de parmesan et lard croustillant.	
« Le Gravlax de Saumon »	16,00€
Gravelax de saumon, condiment chimichurri aux herbes fraîches.	
« Les Escargots »	15,00€
Préparés sans coquilles à la catalane, tomates mijotées aux éclats de lard et serrano.	
« Le Foie Gras Mi-cuit »	17,00€
Foie gras mi-cuit maison, chutney mangue et pancake à la fleur de sel de Gruissan.	

LES PLATS

« Le 1/2 Homard et Risotto »	27,00€
Demi homard décortiqué servi avec son risotto au chorizo, écume à l'anis.	
« Le Curry de Lotte »	25,00€
Curry de lotte aux légumes croquants et lait de coco parfumé.	
« Ris de Veau »	26,00€
Ris de veau rôties au vin jaune et tartelette de pommes de terre aux champignons.	
« Le Tartare de Boeuf »	24,00€
Bœuf haché, condiments marinés à l'huile de sésame, frites maison et salade.	

LES DESSERTS

« La Clémentine »	10,00€
Crème brûlée aux clémentines et caramel croquant.	
« L'Entremet de l'Amuse Bouche »	10,00€
Parfait et coque chocolat blanc, socle au praliné.	
« La Forêt Noire revisitée »	10,00€
Cerises griottes confites, moelleux et crémeux au chocolat noir et chantilly.	
« Le Café ou Thé gourmand »	10,00€
Assortiment de mignardises du moment.	
« Les Fromages »	11,00€
Notre sélection de la Ferme du RIALET.	