



## 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 rôtis au vin jaune et tartelette de pommes de terre aux champignons.
- « **Le Tartare de Boeuf** » 24,00€  
Boeuf 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.
- 