

La carte peut changer

LES ENTRÉES

Méli-mélo 14,00 €
Crabe, Tomate, courgette, mangue, pomme, sauce,
sauce cocktail, sorbet maison basilic

Jambon & Chorizo 17,00 €
Planche de Jambon et chorizo de Porc Noir de
Bigorre

Gaspacho de tomate, 12,00 €

Chèvre 12,00 €
Salade de chèvre (Uglas), croustille de porc noir de
Bigorre, tomate, crouton

LES PLATS

ORIGINE VIANDE FRANCE OU UE SELON ARRIVAGE

Plat du jour 14,50 €
(Uniquement le midi en semaine hors jours fériés)

Seiche 25,00 €
Grillée à la plancha en persillade, ratatouille de
légumes

Boeuf 27,00 €
Entrecôte à la plancha, frites

Carbonnade 26,00 €
De Porc noir de Bigorre, légumes du moment

MENU 38€

Méli-mélo
Crabe, Tomate, courgette, mangue,
pomme, sauce, sauce cocktail, sorbet
maison basilic

Carbonnade
De Porc noir de Bigorre, légumes du
moment

Tuile
Au jus de pomme cox's, compote de
rhubarbe du jardin, biscuit au vin blanc,
mousse chocolat blanc au poivre de Timut,
glace au fromage blanc et yuzu

MENU ENFANT 14€

Plat / Dessert

VINS

LES DESSERTS

Les commandes de dessert sont prises
uniquement au début du repas

Fromage & Confiture 8,00 €

Assiette de fromage, confiture maison

Entremet chocolat 8,00 €

Valrhona, dacquoise à la noix de coco, amande

Tuile 8,00 €

Au jus de pomme cox's, compote de rhubarbe du
jardin, biscuit au vin blanc, mousse chocolat blanc au
poivre de Timut, glace au fromage blanc et yuzu

Vacherin 8,00 €

Café ou citron jaune

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