

Entrées Les desserts sont à commander en debut de repas



- **Gaspacho concombre Melon « Canguilhem »**, crème glace chèvre Cabécou, chips de Serrano 12
- **Tentacule d'Encornet grillé**, espuma poivron et chorizo 14
- **Carpaccio de Truite d'Ardèche**, vinaigrette yuzu, pêche et nectarine du marché 15
- **Foie gras mi cuit au Saké en feuille de Nori**, maki au quinoa, gel mangue et yuzu 20

Plats (20 à 30 minutes de préparation)



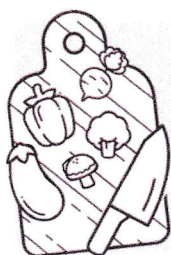
- **Risotto à l'ail de Ours**, chantilly du moment (végétarien) 18
- **Dos de Lieu Noir marine Sauce Miso Saikyo**, riz Pilaf et Pak Choi 22
- **Abanico de porc Iberique**, mousseline de petits pois, polenta 24
- **Filet de Canette à la framboise**, purée pomme de terre, gastrique framboise 25
- **Tentacule de poulpe grillé**, purée patate douce, petits légumes, sauce chimichuri 28
- **Pêche Local et poisson du moment, demander nos suggestions** (prix selon arrivage)

Desserts Les desserts sont à commander en debut de repas



FAIT MAISON

- **Pavlova**, ganache au thé du hammam, nectarine et gel pêche blanche 10
- **Gros Choux pistache**, framboise, éclat pistache et chantilly 12
- **Mi-cuit chocolat «Valrhona Guanaja 70%»**, caramel beurre salé, glace au deux vanille 14
- **Le Tiramisu**, namelaka chocolat, mascarpone, cacahuètes caramélisées et Amaretto 15
- **Sélection de fromages** 12



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 la boulangerie artisanale Chez Bernard Gruissan pour le pain, et les glaces et sorbets avec la compagnie des desserts à Lézignan.

Tout couvert qui ne consomme pas sera facturé 10 euros la place assis.

Produits locaux

Plats légèrement épicés

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

- Gaspacho Melon Concombre, crème glacée Cabecou
- Tentacule d'encornet, espuma poivron chorizo
- Foie gras mi cuit au Saké,
Maki quinoa gel mangue et yuzu (Supp 4 €)

Plats

- Abanico iberico, mousseline petit pois et polenta
- Dos de lieu noir marinée sauce miso Saikyo et Yuzu,
Riz pilaf et pakchoï
- Risotto ail des Ours, chantilly du moment

Desserts

- Pavlova, ganache au the du hammam et fruit rouge
- Choux pistache, framboise chantilly

Menu Les Auzils 46€*



* Fromage ou Dessert 46€

Fromage et Dessert 49€

Mise en bouche du chef

Entrées

- Carpaccio de truite, vinaigrette yuzu, nectarine
- Foie gras mi cuit au Saké en feuille de Nori,
Maki quinoa, gel mangue et yuzu

Plats

• Les Plats aux choix a la carte

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

• Sélection de fromages

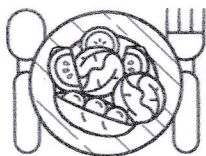
Desserts

- Au choix (à commander au debut 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 ail des Ours (tout végété)
- Poisson du moment
- Abanico iberico
- Poulet croustillant (tenders maison)

Dessert

- Cookies maison, boule de glace et ses merveilles

Produits locaux

Plats légèrement épicés

Une question ?

Demander à votre serveur,

Il vous donnera toutes les informations nécessaires.



Tous les prix sont en euro, TTC et le service inclus.

Menu

tous nos plats sont faits sur place et maison