

## Entrées Les desserts sont à commander en debut de repas



- **Fleur de Melon « Canguilhem »**, pan con tomate, jambon Serrano et gel Porto 12
- **Tentacule d'Encornet grillé**, espuma poivron et chorizo 14
- **Ceviche de Maigre de Méditerranée à la thaï**, coco et passion 16
- **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)



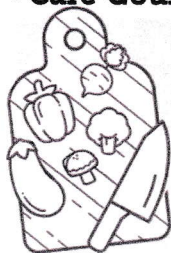
- **Risotto à l'ail de Ours**, chantilly du moment (végétarien) 18
- **Dos de Lieu Noir marine Sauce Miso Saikyo**, riz Pilaf et Pak Choi 22
- **Secret de Cochon des Mont Lagast à la Barberousse « La Mer à Boire »**  
Miel, gingembre, et patate douce 24
- **Filet de Canette à la framboise**, purée pomme de terre façon Joel Robuchon 25
- **Muge de nos cote, farce fine au safran**,  
Mousseline de carotte au curcuma, écume de carotte à l'orange 26
- **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, fruit rouge 10
- **Gros Choux pistache**, framboise et chantilly 12
- **Mi-cuit chocolat «Valrhona Guanaja 70%»**, caramel beurre salé, glace au deux vanille 14
- **Le Tiramisu**, crème gianduja, mascarpone, cacahuètes caramélisées et Amaretto 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 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

- Fleur de Melon, pan con tomate et serrano
- Tentacule d'encornet, espuma poivron chorizo
- Foie gras mi cuit au Saké,  
Maki quinoa gel mangue et yuzu (Supp 4 €)

### Plats

- Secret de cochon des Mont Lagast à la Barberousse
- 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

- Ceviche de Maigre à le thaï,  
Coco et passion
- 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

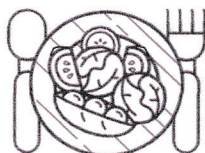
### Desserts

- 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
- Le Filet de poulet pané, accompagnement du moment

### Dessert

- Cookies maison, boule de glace et ses merveilles

### Une question ?

Demander à votre serveur,  
Il vous donnera toutes les informations nécessaires.



Produits locaux

Plats légèrement épicés

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

# Menu

# tous nos plats sont faits sur place et maison