

Entrées

Les desserts sont à commander en debut de repas



- **Panna cotta d'asperges vertes, filet de canette séché maison,** 12
Mesclun, crumble de parmesan, vinaigrette jus de carotte réduit
- **Tentacules d'Encornet grillées,** espuma chorizo et poivron 12
- **Ceviche de Maigre de Méditerranée** a la Thai, coco et passion 18
- **Foie gras mi cuit au Saké** en feuille de nori, maki quinoa, gel mangue et yuzu 20

Plats



- **Dahl lentille Corail Curry Coco (végétarien)** 16
- **Abanico de cochon Ibérique,** polenta, petits pois et jus corsé 24
- **Lieu Noir marinée sauce miso Saikyo et Yuzu,** riz rouge de Camargue et pakchoï 25
- **Tartare d'Onolet de Bœuf sur son Os à moelle grillé,** paprika fumé et crudités 25
(Supp duchesse 3 euros)
- **Filet de Canette teriyaki,** petits légumes de saison, patate douce 26
- **Filet de Veau des Pyrénées,** pommes duchesse et jus corsé 34

Desserts FAIT MAISON



- **Soupe de fruits rouges,** émulsion meringuée au basilic 10
- **Moelleux tout pistache,** ganache montée et sa crème glacée 12
- **Mi-cuit Chocolat noir cœur coulant caramel au beurre salé,** streussel et glace vanille 15
- **Le Tiramisu en nuage,** biscuit cuillère maison, crème gianduja, amaretto, cacahouète caramélisée 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 de la boulangerie artisanale Chez Bernard Gruissan pour les glaces et sorbets la compagnie des desserts a 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

- **Panna cotta d'asperges vertes, filet de canette séché maison**, Mesclun, crumble de parmesan, vinaigrette jus de carotte réduit
- **Tentacules d'Encornet grillées**, espuma chorizo poivron
- **Foie gras mi cuit** au Saké, feuille de nori, maki quinoa, gel mangue et yuzu (Supp 4 €)

Plats

- **Abanico de cochon Ibérique**, Polenta, petits pois et jus corsé
- **Lieu Jaune marinée sauce miso Saikyo et Yuzu**, Riz jasmin et pakchoï
- **Dahl lentille corail curry coco**

Desserts

- **Moelleux tout pistache**, ganache montée et sa crème glacée
- **Soupe de fruits rouges**, émulsion meringuée au basilic

Menu Les Auzils 46€*



- * **Fromage ou Dessert 46€**
- Fromage et Dessert 49€**



Mise en bouche du chef

Entrées

- **Ceviche de Maigre de Méditerranée** a la Thai, coco et passion
- **Foie gras mi cuit** au Saké, feuille de nori, maki quinoa, gel mangue et yuzu

Plats

- **Les Plats aux choix a la carte**
- Supp 5 € **Filet de Veau**

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

- **Sélection de fromages**

Desserts

- **Au choix** (a commandé au debut du repas)



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 a votre disposition ainsi que des jeux.

Boisson

- Citronnade gingembre ou sirop à l'eau

Plats

- **Dahl lentille corail curry coco**
- **Lieu noir sauce miso, riz rouge**
- **Le Filet de poulet pané**, accompagnement du moment

Dessert

- **Gaufre Bubble Waffle 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