



- **Ma version du Poireau Vinaigrette**, nori, yuzu, poivre de timut 12
- **Courges Roti et Cœur de canard poêlé**, pleurote et girole 14
- **Ceviche de Saint-Jacques**, ajo blanco lait de coco 20
- **Foie gras mi cuit au vin chaud**, chutney échalotte et figue, brioche toastée 20

Plats (20 a30 minutes de préparation)

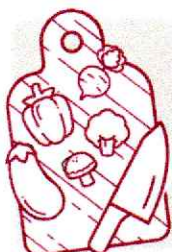


- **Risotto d'orge perlé a la betterave**, chantilly au chèvre (végétarien) 22
- **Cassoulet Traditionnel fait Maison**, haricot lingot du lauragais IGP
Manchon de canard et porc 100% Pyrénées (échine, jarret, saucisse) 26
- **Saint-Jacques snackées**, riso nero au chorizo, crème safran (5/6 pièces) 26
- **Supreme de Pintade du Périgord**, purée de panais
Farci duxelles de champignon a la truffe, garniture d'automne 28
- **Filet de Canette à l'orange**, garniture d'automne 26
- **Filet de Veau des Pyrénées**, garniture d'automne et jus corsé 34
- **Garniture d'automne** : spätzle poêlé, purée courge, poire pochée au vin, châtaigne

Desserts FAIT MAISON



- **Tarte Fine aux Figues**, crème glace aux deux vanilles 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
- **Brioche Perdue**, praliné noisette, ganache vanille Madagascar, cacahouète caramélisée 15
- **Sélection de fromages** 12
- **Café Gourmand** selection 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 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 placé et Maison

Menu Les Chalets 38€



Entrées

- **Ma version du Poireau Vinaigrette**,
Nori, yuzu, poivre de timut
- **Courges Roti et Cœur de canard poêlé**,
Pleurote et girole
- **Foie gras mi cuit** au vin chaud, chutney et brioche
toastée (Supp 4 €)

Plats

- **Cassoulet Traditionnel fait Maison**,
Porc 100% Pyrénées (échine, jarret, saucisse)
- **Saint-Jacques snackées**,
riso nero au chorizo, crème safran
- **Risotto d'orge perlé à la betterave**, chantilly chevre

Desserts

- **Moelleux tout pistache**, ganache montée et sa crème glacée
- **Tarte fine aux figue**, crème glacée aux deux vanilles

Menu Les Auzils 46€*



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



Mise en bouche du chef

Entrées

- **Ceviche Saint-Jacques**, ajo blanco, raisin de mer
- Foie gras mi cuit** au vin chaud, chutney et brioche toastée

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** (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 façon paella (tout végété)**
- **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

📌 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