

BRISE MARINE

Formule déjeuner

Du mardi au samedi
(un café compris en semaine)

25 euros

ENTREE

Anguille de Vendres laquées à l'oignon des Cévennes sur un feuilleté maison .

Endives braisées, couenne de jambon, chorizo Bellotata .
Petit jus de volaille

PLAT

Lieu jaune de ligne cuit au plat , olives pitcholine.
Mousseline de chou- fleur et petit beurre vert.

Cromesquis de pot-au-feu, noisettes et petits légumes de Pays.

DESSERTS

Notre galet de tiramisu et sauce cacao tiède .

Assiette de fromages affinés.

MENU RETOUR DU MARCHE

ENTREE ,PLAT ,DESSERT 45 EUROS



BRISE MARINE
Formule déjeuner

Du mardi au samedi
(un café compris en semaine)

25 euros

ENTREES

Joue de cochon laquée au vinaigre artisanal
de framboise et saladette .

Bourride d'anguilles de Vendres, mousseline de carotte épicée
et sable de sarrasin.

PLAT

Cromesquis de Pot-au-feu, noisettes et petits légumes.

Tagliatelles de seiche de Valras, jus noir et écume d'ail
blanche .

DESSERTS

Notre version de la crêpe « nutella », praliné noisette
feuillantine .

Assiette de fromages affinés.

ENTREE ,PLAT/PLAT ,DESSERT 22 EUROS

MENU RETOUR DU MARCHE PAR LE CHEF:45EUROS

BRISE MARINE
Formule déjeuner

Du mardi au samedi
(un café compris en semaine)

25 euros

ENTREES

Petit palet de pieds de cochon, pop-corn et radis .

Velouté Dubarry, melba de pain et tarama maison.

PLAT

Suprême de pintade, crème d'oignons des Cévennes et billes de pomme de terre .

Poisson du jour cuisiné par le chef .

DESSERTS

Mousse au chocolat au lait, caramel beurr salé et glace café ricorée.

Assiette de fromages affinés.

ENTREE ,PLAT/PLAT ,DESSERT 22 EUROS

MENU RETOUR DU MARCHE PAR LE CHEF:45EUROS

