

## Entrées

Les desserts sont à commander en debut de repas



- **Panna cotta d'asperges vertes**, mesclun de salade et crumble de parmesan 10
- **Tentacules d'Encornet grillées**, espuma chorizo, poivron 12
- **Ceviche de Maigre de Méditerranée**, a la Thai, coco et passion 18
- **Foie gras mi cuit au Saké**, feuille de nori, maki quinoa, gel mangue et yuzu 20

## Plats



- **Risotto à l'ail des Ours**, chantilly de St Maure de Touraine (chèvre) 22
- **Abanico de cochon Ibérique**, polenta et petits pois 24
- **Lieu Jaune marinée sauce miso Saikyo et Yuzu**, riz jasmin 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 32
- **Sole Meunière à l'ail des Ours**, riz jasmin 36

## 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**, streussel et glace vanille 15
- **Le Tiramisu**, biscuit cuillère maison, crème gianduja et nuage mascarpone 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**, mesclun de salade et crumble de parmesan
- **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 et petits pois
- **Risotto à l'ail des Ours**, chantilly de Saint Maure de Touraine
- **Lieu Jaune marinée** sauce miso Saikyo et Yuzu, riz jasmin et pakchoï

### 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, 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 6 € **Filet de Veau**
- Supp 10 € **Sole meunière**
- **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

- **Risotto à l'ail des Ours**, chantilly de chèvre
- **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