

· Panna cotta d'asperges vertes, mesclun de salade et crumble de parmesan	10		
 Tentacules d'Encornet grillées, espuma chorizo, poivron Ceviche de Maigre de Méditerranée, a la Thai, coco et passion Toie gras mi cuit au Saké, feuille de nori, maki quinoa, gel mangue et yuzu 	12 18 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 Onglet de Bœuf sur son Os à moelle grillé, paprika fumé et crudités (Supp duchesse 3 euros)	25		
· 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, émulation 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			



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 locauн 🥒 Plats légérement épicés

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

Menu Les Chalets 38€



Menu Les Auzils 46€*



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 €)

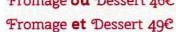
Plats

- · Abanico de cochon Thérique, 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, émulation meringuée au basilic

* Fromage ou Dessert 46€





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.



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

MENU

tous nos plats sont faits sur place et Maison