

Entrées Les desserts sont à commander en debut de repas



- **Cappuccino d'Endives au lard grillé**, crouton et piment d'Espelette 10
- **Ceviche de Crevette**, mangue, passion et coco 14
- **Œuf Champêtre 64°**, poêlé de champignons des sous-bois, espuma a la truffe 16
- **Foie gras mi cuit au vin chaud**, chutney et brioche toastée 20

Plats (20 a 30 minutes de préparation)

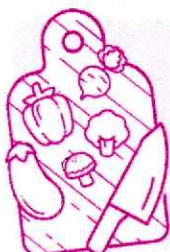


- **Gnocchi de Butternut**, sauge et citron confit (**végétarien**) 18
- **Filet de bar cuit à l'unilatérale**, mousseline de panais, crème citron et yuzu 20
- **Cassoulet Traditionnel fait Maison**, haricot lingot du lauragais IGP
Manchon de canard et porc 100% Pyrénées (échine, jarret, saucisse, couenne) 25
- **Saint-Jacques snackées**, riso nero au chorizo, espuma safran (**5/6 pièces**) 26
- **Suprême de pintade noir du Périgord** farci duxelles de champignons, purée truffée,
Poire pochée au vin, châtaigne, jus corsé 26

Desserts FAIT MAISON



- **Riz au lait crémeux, ananas sirop de verveine** 10
- **Moelleux tout pistache**, ganache montée et sa crème glacée 12
- **Brioche Perdue**, pralinée noisette, ganache montée vanille bourbon 14
- **Le Tiramisu**, biscuit cuillère maison, crème gianduja, nuage de mascarpone 14
- **Sélection de fromages** 12
- **Café Gourmand** sélection 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 à 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

- Cappuccino d'endive au lard grillé
- Ceviche de crevettes, mangue passion coco
- Foie gras mi cuit au vin chaud, chutney et brioche toastée (Supp 4 €)

Plats

- Cassoulet Traditionnel fait Maison, Porc 100% Pyrénées (échine, jarret, saucisse)
- Filet de Bar, mousseline de panais, Crème citron yuzu
- Gnocchi de butternut, sauge et citron confit

Desserts

- Riz au lait crémeux, ananas à la verveine
- Moelleux tout pistache

Menu Les Auzils 46€*



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



Mise en bouche du chef

Entrées

- Œuf Champêtre 64°, poêlé de champignons des sous-bois, espuma à la truffe
- Œuf
- Foie gras mi cuit au vin chaud, chutney et brioche

Plats

- Les Plats aux choix à la carte

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

- Sélection de fromages

Desserts

- Au choix (à commander au début 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

- Gnocchi de butternut (tout végétarien)

Le Filet de poulet pané, accompagnement du moment

Dessert

- Cookies 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