

Les assiettes gourmandes et dessert – 34 €

L'assiette gourmande seule – 28 €

Assiette Ibérique

*Jambon ibérique Bellota, chorizo ibérique,
Lomo Bellota 100 % Ibérico, saucisson "Cular" ibérique Bellota,
manchego, coulis de tomates fraîches, pain grillé à l'ail, salade verte*

Assiette Périgourdine

*Salade de gésiers, foie gras, magret de canard séché et noix,
magret de canard au sel de Gruissan,
salade verte, Rocamadour sur toast*

Assiette Côte Vermeille

*Salade d'encornets en persillade, saumon fumé au bois de hêtre,
cabillaud à la tapenade,
salade verte, roquefort sur toast*

Dessert au choix

*La crème brûlée au touron catalan caramélisée
Le grand Café viennois et sa glace*
La coupe de 3 boules de glace ou sorbet* ***

** Glace des Alpes ** Glace Franck Ferroli*

Prix net

Menu Byrrh – 42 €

*Foie gras au Byrrh et myrtille, gel de Byrrh
pain d'épices maison, réduction de Byrrh*

*Le coq au Byrrh
"Recette emblématique de Thuir"
façon boles de gall au quinquina
et ses légumes de saison*

*Poire pochée au Byrrh
cœur glacé Byrrh Grand Quinquina*
tuile aux amandes*

** Glace Franck Ferroli*



Prix net


Menu du Patio - 60 €

Mise en bouche

*Tataki de thon en croûte de sésame
citron combava sauce basilic*

ou

*La terrine de foie gras mi-cuit
oranges confites, réduction de Byrrh, pain d'épice*

Côte de veau  *poêlée aux morilles et sa sauce*

ou

*Morue gratinée à l'aïoli, gambas snackées, jus de crustacés
mousseline de pomme de terre*

*Tarte fine aux framboises de Canohès
crème légère à la pistache*

ou

*Le Baba au rhum des Antilles françaises
crème chantilly vanille*

Prix net


Entrées

<i>La terrine de foie gras mi-cuit, marmelade d'orange confite, pain d'épice</i>	<i>24 €</i>
<i>Tataki de thon en croûte de sésame citron combava sauce basilic</i>	<i>22 €</i>
<i>Assiette Bellota ibérique 36 mois pain cristal tomaquet</i>	<i>20 €</i>
<i>Le saumon fumé au bois de hêtre, crème raifort, citron vert</i>	<i>20 €</i>
<i>La salade de gésiers confits, noix et croûtons grillés</i>	<i>16 €</i>
<i>La composée : salade verte, tomate, oignon frit, cranberries et olives</i>	<i>10 €</i>

Poissons

<i>La sole meunière poêlée au beurre noisette, mousseline de pomme de terre</i>	<i>42 €</i>
<i>Morue gratinée à l'aïoli, gambas snackée, jus de crustacés mousseline de pomme de terre</i>	<i>28 €</i>
<i>Dorade royale poêlée chips de pancetta</i>	<i>26 €</i>

Viandes

<i>Côte de veau  poêlée aux morilles et sa sauce</i>	<i>34 €</i>
<i>L'entrecôte de bœuf "Simmental" 350 gr grillée à la plancha</i>	<i>32 €</i>
<i>Le magret de canard grillé, sauce vin Grenat</i>	<i>30 €</i>
<i>La spécialité du Chef : le coq au Byrrh revisité</i>	<i>26 €</i>

Desserts

<i>Tarte fine aux framboises de Canohès, crème légère à la pistache</i>	<i>12 €</i>
<i>Le Baba au rhum des Antilles françaises, crème chantilly vanille</i>	<i>12 €</i>
<i>La Thérapie au chocolat</i>	<i>12 €</i>
<i>L'assiette de fromages affinés</i>	<i>12 €</i>
<i>L'Irish coffee</i>	<i>12 €</i>
<i>La coupe Colonel "vodka-citron"* ou "vodka-cassis"*</i>	<i>12 €</i>
<i>La crème brûlée au touron catalan caramélisée</i>	<i>10 €</i>
<i>Le grand café viennois, ses mignardises et sa glace*</i>	<i>10 €</i>
<i>La coupe de 3 boules de glace ou sorbet * **</i>	<i>10 €</i>

** Glace des Alpes ** Glace Franck Ferrol*

À noter : tous nos assaisonnements, nos crèmes et nos sauces sont faits maison

Menu du Marché

***Menu servi uniquement au déjeuner du mardi au vendredi
hors jours fériés***

2 formules au choix :

Entrée + plat ou Plat + dessert - 21 €

ou

Entrée + plat + dessert - 26 €

Menu Petit Gourmet - 17 €*

*La salade Petit Gourmet
Jambon Serrano, chorizo, salade et tomate*

Steak de bœuf ou poisson frais

*Coupe de 2 boules de glace***

**Pour les enfants de moins de 12 ans*

*** Glace des Alpes*

Prix nets