

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 - 62 €

Mise en bouche

Asperges blanches servies tièdes, vinaigrette aux fines herbes

ou

La terrine de foie gras mi-cuit, marmelade d'orange confite, pain d'épice

Côte de veau



braisée aux morilles et sa sauce

ou

St Jacques poêlées, gastrique orange, pancetta grillée

Tarte fine aux fraises Gariquette



, pistache et mascarpone

ou

Le Baba au rhum poché au sirop aux agrumes, crème chantilly

Prix net

Entrées

<i>La terrine de foie gras mi-cuit, marmelade d'orange confite, pain d'épice</i>	24 €
<i>Asperges blanches servies tièdes, vinaigrette aux fines herbes</i>	20 €
<i>Le saumon fumé au bois de hêtre, crème raifort, citron vert</i>	20 €
<i>La salade de gésiers confits, noix et croûtons grillés</i>	16 €
<i>La composée : salade verte, tomate, oignon frit, cranberries et olives</i>	10 €

Poissons

<i>La sole meunière poêlée au beurre noisette, mousseline de pomme de terre</i>	42 €
<i>St Jacques poêlées, gastrique orange, pancetta grillée</i>	32 €
<i>Dos de cabillaud gratiné au vieux parmesan, sauce au citron, mousseline de pomme de terre</i>	28 €

Viandes

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

Desserts

<i>Tarte fine aux fraises Gariguet  pistache et mascarpone</i>	12 €
<i>Le Baba au rhum poché au sirop aux agrumes, crème chantilly</i>	12 €
<i>La nouvelle Thérapie au chocolat</i>	12 €
<i>L'assiette de fromages affinés</i>	12 €
<i>L'Irish coffee</i>	12 €
<i>La coupe Colonel "vodka-citron"* ou "vodka-cassis"*</i>	12 €
<i>La crème brûlée au tauron catalan caramélisée</i>	10 €
<i>Le grand café viennois, ses mignardises et sa glace*</i>	10 €
<i>La coupe de 3 boules de glace ou sorbet * **</i>	10 €

* Glace des Alpes ** Glace Franck Ferroli

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

Restaurant
Le Patio Catalan



Chef : David VINCENT



LES TOQUES
BLANCHES
ROUSSILLON | OCCITANIE

***Ouvert les :
Mardi - Mercredi - Jeudi - Vendredi - Samedi***

Déjeuner : 12 h - 15 h

Dîner : 19 h - 23 h

***Pour le confort et le respect de nos équipes en salle et en cuisine,
le restaurant ferme ses portes à 15h et à 23h***

Menu du Marché :

***Entrée + plat ou plat + dessert : 21 € ou Entrée + plat + dessert : 26 €
du mardi au vendredi midi - hors jours fériés***

Menu Petit Gourmet 17 €

Entrée + plat + dessert

Moyens de paiement acceptés



Pour information : les animaux ne sont pas admis en salle intérieure