



## LES ENTREES

- L'Œuf Croustillant** 14,00€  
Œuf pané panko, crème de fenouil safranée, suprêmes d'orange et pickles de fenouil.
- Le Ceviche de Gambas** 15,00€  
Préparation des gambas en ceviche, lait de tigre et grenades fraîches.
- Gromesquis d'Escargots** 16,00€  
Cromesquis d'escargots au beurre, velouté de tomates et huile d'ail noir.
- Le Foie Gras mi-cuit** 17,00€  
Foie gras en mi-cuit à l'armagnac, chutney abricot et noisettes torréfiées.
- La Burrata** 15,00€  
Burrata crémeuse servie avec un gaspacho de petit pois basilic et citron confit.

## LES PLATS

- La Truite des Pyrénées** 27,00€  
Filet de truite des Pyrénées snacké, Tatin de tomates vertes au basilic sauce vierge.
- La seiche sautée** 27,00€  
Seiches sautées en persillade, risotto façon paëlla et son écume de citron.
- Ris d'agneau** 28,00€  
Ris d'agneau au Muscat de Rivesaltes, cannelé poivron-chorizo et tomates rôties.
- Le Tartare de Bœuf** 25,00€  
Bœuf haché, condiments marinés à l'huile de sésame, frites maison et salade.
- La Salade César** 26,00€  
Blancs de volaille, salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce César.

## LES DESSERTS

- Le Bounty** 10,00€  
Glace noix de coco sur un croustillant de chocolat praliné, drapée d'un nappage au duo de chocolats et éclats de noisettes.
- Le Gaspacho d'abricot** 10,00€  
Soupe froide d'abricot, glace verveine et petit sablé croustillant au citron.
- L'Entremets de l'Amuse Bouche** 10,00€  
Parfait et coque Chocolat blanc, socle au praliné.
- Le Café ou Thé gourmand** 10,00€  
Assortiment de mignardises du moment.
- Les Fromages** 11,00€  
Notre sélection de la Ferme du RIALET.

