



Composez vous-même votre moment gourmand

Entrées

Tarte tatin a la tomate et au romarin crème fraîche épaisse 12. 00€

Cannelloni d'aubergines au chèvre et coulis de tomates, chips de parmesan 10. 00€

Salade de melon aux gambas grillées et réduction de balsamique 16. 00€

Saumon façon gravelas, salade de fenouil au pesto 15. 00€

Foie gras au sel et au poivre et cromesquis de confit de canard aux fruits secs 18. 00€
Crème de maïs.

Saint-Jacques snackées, purée de courgette, beurre aux agrumes et feuille d'huîtres. 18. 00€

Plats

Dos de saumon cuit sur sa peau, asperges vertes rôties et risotto aux moules 20. 00€

Dos de cabillaud cuisson basse température, crumble au pesto, jus de tomate réduit, 24. 00€

Ecrasé de pomme de terre au basilic

Filet de turbot rôti, émulsion de langoustine, petits légumes moment glacés. 30. 00€

Filet de canard maison pradal au vin du minervois épicé et cerises poêlées, 21. 00€
Gratin dauphinois et carottes fanes confites

Pavé de veau poêlé, crémeux au cèpes gratin dauphinois, pois gourmands 24. 00€

Tournedos de bœuf Rossini, pomme de terre grenaille confites, purée de pois ciboulette. 30. 00€

Risotto aux cèpes et légumes du moments 18. 00€

Fromages

Plateaux de fromages de nos campagnes les plus proches. 8. 00€
(Le colombier : chèvre frais, cendré, écus cathare, tome, tomette) 20. 00kms
(Les cammas : vache frais, échalotte, poivre, tome de vache vieux ou jeune) 25kms
(Los tapios : tome de brebis) 30kms

Desserts

Sur un biscuit à la cannelle, ganache chocolat montée et mousse café 8. 00€

Le fraisier tradition 9. 00€

Le wedding cake (parfum à déterminé) 9. 00€

Mignardises 0. 70€ /pièces