

MENU

ACCORD MET ET BOISSON

2 verres **12 €**

3 verres **18 €**

ENTRÉES

TARTARE SAUMON ET MANGUE

Tartare de saumon, mangue fraîche, confit de gingembre, beurre fumé au sapin et pancakes

8 €

FOIE GRAS ET COING

Foie gras poêlé, crémeux de coing, chutney d'échalotes et pain maison grillé

9 €

PLATS

VEAU ET CAROTTES

Quasi de veau en croûte d'herbes, déclinaison de carottes au curcuma, moutarde et cardamome, jus de viande au porto

21 €

TURBOT ET COURGE

Turbot façon meunière, pressé de courge et pomme de terre, crème de morilles et huile verte

22 €

DESSERTS

MARRON ET CHOCOLAT

Bûche glacée aux marrons, chocolat au lait et fruit de la passion

7 €

MILLE-FEUILLE ET ORANGE

Mille-feuille, diplomate à la vanille, orange en texture et praliné noisette

6 €

NOS INSTANTS

- Salade César & poulet pané **15 €**
- Coquillettes, crème de tartufata **17 €**
- Magret de canard (300g), et poêlée de pommes de terre, sauce du moment **30 €**
- Brie truffé et pain maison **7 €**
- Salade de fruits **6 €**
- Yaourt à la grecque, muesli et fruits frais **8 €**
- Café gourmand **9 €**

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans

Merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies.
N'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes disponible à l'accueil du restaurant.


Plat étant ou pouvant être adapté pour un régime alimentaire végétarien.

VINS

VINS ROUGES


AOP Corbières

Les rassembleurs, cuvée Marmou

 Grenache, syrah, carignan et cinsault | Frais et aromatique, note de fruits rouges, belle souplesse


Languedoc, vin de France

 Domaine de Cabrol, RED Note

 Aramon, Carignan, cinsault | Vin gourmand sur des notes de cerises et d'épices

AOP Limoux

Sieurs d'Arques, Toques et clochers, Occursus

 Merlot, syrah, grenache, cabernet sauvignon et malbec | Vin complexe, rond et structuré, notes d'épices et de café, tanins fins

AOP Fronton


 Domaine Boujac, Eole

 Negrette, syrah et cabernet | Arômes de fruits noirs, vin ample et structuré, tannique

VINS ROSES

AOP Côtes de provences

 Domaine Grandpré, Cuvée Favorite

 Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah | Bel équilibre, rond, notes de fruits blancs et d'épices

AOP Languedoc


Domaine Coste Moynier, Saint-Christol

 Cinsault, grenache | Notes de fruits et d'épices, arômes floraux, vin complexe

LES VINS DU MOMENT


IGP Hérault

 Domaine Mirabeau, Blanc de cocagne

 Rolle, grenache gris et blanc, terret, piquepoul bourboulenc | Beaucoup de fraîcheur, belle vivacité, finale saline

IGP Pays d'Oc

 Domaine Girard, Pinot noir

 100% Pinot noir | Vin soyeux et épuré, tanins fins et notes de fraises et de cerises confites

VINS BLANCS

IGP Côtes de Gascogne

Domaine Laballe, La demoiselle, Moelleux

 100% Gros maseng | Equilibré, léger, notes de fruits exotiques, patissier, datte


AOP Languedoc

Domaine Coste Moynier, Lou camp de la qualitat

 Roussanne et viognier | Vin complexe, frais et ample, note florale et d'épices


AOP Limoux

Sieurs d'Arques, Toques et clochers, Marin

 Chardonnay | vin frais et puissant, notes d'agrumes, finale longue et épicée


AOP Bergerac


Vignoble des Verdots, Tour des Verdots

 Sauvignon blanc, sémillon et muscadelle | Gourmand, belle fraîcheur sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches

COUPS DE COEUR

AOP Hautes côtes de nuits

 Domaine Aegerter, Les petites corvées

 Pinot noir | Bouche généreuse, notes de fruits rouges et d'épices, finale gourmande

AOP Terrasses du Larzac

 Domaine D'archimbaud, L'enfant terrible

 Mourvèdre, grenache et carignan | Raffiné, équilibré et intense, tanins fins

AOC Sancerre blanc

Domaine Raimbault, Vieilles Vignes

 100% Sauvignon Blanc | Arômes fruités et floraux, une belle minéralité