

## NOS MENUS

1 ENTREE au choix  
+ 1 PLAT au choix  
+ 1 DESSERT au choix  
**35.00 €**

1 ENTREE au choix  
+ 1 PLAT au choix  
+ FROMAGES  
+ 1 DESSERT au choix  
**41.00 €**

### **POUR LES NOVICES**

(Menu « enfant » servi jusqu'à 12 ans)

**13,50 €**

Jambon Serrano

\*\*\*

Blanc de volaille ou Filet de poisson,  
pommes de terre grenaille

\*\*\*

1 boule de glace

## LA CARTE

### ENTREES

Ajo Verde (*soupe froide ail, herbes fraîches, amandes*),  
burrata marinée au thym et aux zestes de citron,  
moules, légumes croquants, toast de focaccia  
12 €

Fricassée de calamars et gambas en persillade,  
chorizo, fèves et tomates cerise  
12€

Terrine de foie gras à la fleur de sel de Gruissan,  
chutney d'abricots, toast de pain grillé (*supplément menu 3€*)  
16 €

## LA CARTE

### PLATS

Filet de daurade royale à la plancha,  
riz vénéré façon paëlla, coulis de péquillos  
20 €

Pluma de cochon confite, polenta aux herbes du potager,  
mayonnaise au basilic, jus aux parfums de plante livèche  
19 €

Entrecôte de veau, pommes de terre grenaille et légumes de saison,  
pesto de feuilles de moutarde, jus réduit (*supplément menu 3€*)  
23 €

## LA CARTE

### FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages affinés, confit de vin blanc à la badiane  
10 €

Fruits de saison marinés au sirop de poivre de Timut,  
espuma chocolat blanc, tuile de nougatine aux graines de sésame,  
vierge citron vert et coriandre  
10 €

Crèmeux chocolat noir, biscuit à la noisette,  
fruits rouges et tuile de chocolat blanc  
aux pignons de pins caramélisés  
10 €

Baba au rhum abricot basilic, chantilly mascarpone au basilic,  
abricot confit et sorbet  
10 €