



MENU DE L'ARDOISE

(Servi uniquement au déjeuner)

ENTREE + PLAT + DESSERT **29,90 €**

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT **25,90 €**

(Formules 2 plats servis uniquement du lundi au vendredi)

POUR LES NOVICES

(Menu servi jusqu'à 12 ans)

14,90 €

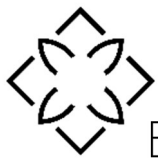
Entrée du moment

* * *

Viande ou Poisson du jour, mousseline de pomme de terre et légumes

* * *

Glace 2 boules au choix



MENU DU PÈRE ABBE

ENTREE + PLAT + DESSERT

42,00 €

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

48,00 €

Tartare de Canard à la Salicorne, Crème de Cèpes, Petits croutons
OU

Noix de Saint Jacques poêlées, Purée de Potimarron à la Châtaigne,
Emulsion de Noisette, tuile croustillante
OU

Terrine de foie gras, Chutney de fruits rouges, toast de pain grillé **(supp. 5€)**

* * *

Filet de Veau des Pyrénées, Mousseline de Céleri Rave,
Légumes d'automne glacés, Jus à la mandarine
OU

Médaille de Lotte, Pommes de Terre rôties au beurre et à la cébette,
Crème de Persil au jus de Coques, Aioli

* * *

Assiette de fromages locaux affinés
OU

Tartelette Macaron façon Mont Blanc, Compotée de Poire à la Tonka,
Marron, coulis Passion
OU

Fondant Chocolat, crémeux Baileys, Noix de Pécan, glace au Café Blanc



A LA CARTE

ENTREES

Entrée du moment sur l'ardoise

11 €

Tartare de Canard à la Salicorne, Crème de Cèpes, Petits croutons

16 €

Noix de Saint Jacques poêlées, Purée de Potimarron à la Châtaigne,
Emulsion de Noisette, tuile croustillante

16 €

Terrine de foie gras, Chutney de fruits rouges, toast de pain grillé

21 €

PLATS

Plat du moment sur l'ardoise

18 €

Filet de Veau des Pyrénées, Mousseline de Céleri Rave,
Légumes d'automne glacés, Jus à la mandarine

23 €

Médailillon de Lotte, Pommes de Terre rôties au beurre et à la cébette,
Crème de Persil au jus de Coques, Aioli

23 €



A LA CARTE

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages locaux affinés

11 €

Suggestion du moment sur l'ardoise

9 €

Tartelette Macaron façon Mont Blanc, Compotée de Poire à la Tonka,
Marron, coulis Passion

11 €

Fondant Chocolat, crémeux Baileys, Noix de Pécan, glace au Café Blanc

11 €



NOS FOURNISSEURS

Notre Chef élabore ses menus avec les produits locaux, offrant ainsi une expérience culinaire qui met à l'honneur la région et ses artisans.

AGA La Poissonnerie – Agde

GAEC La Ferme de Briola – St Julien de Briola

Maison Clottes – Narbonne

Le Jardin de l'Orbieu – Ornaisons

Compagnie des Desserts / Pôle Sud – Lézignan

Guasch – Perpignan

Brasserie Milles – Toulouges

GAEC Ferme du Montagut – Thézan des Corbières

Nougat Maison BOR – Limoux

Caveau de Fontfroide – Fontfroide

Bonne Dégustation !