

## FAÇON TAPAS À PARTAGER Déjeuner & Dîner

Bruschetta à partager, jambon blanc truffé et Bethmale 12 €

Bruschetta to share, truffled cooked ham and Bethmale cheese.

**Assiette** de salaison locale et fromages d'ici  $16 \ \mathfrak{t}$ 

Platter of local cured meats and local cheeses

**Nos tartinables :** tapenade, houmous et tomates confites 12~£ Our spreadable tapenade, hummus and candied tomatoes

**Accras de cabillaud**, mayonnaise aux herbes fraîches 10 €

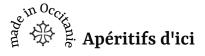
Cod accras with fresh herb mayonnaise

## APÉRITIFS D'ICI ET D'AILLEURS

Domaine J Laurens « La Rosé N°7 » ⊕ AOP Crémant de Limoux - 12cl 8 € 75cl 30 €

Jean Noël Haton Brut Classic AOP Champagne - 12cl 14 € 75cl 60 €

Jean Noël Haton Rose AOP Champagne - 12cl 16 € 75cl 70 €





#### Notre gamme sans alcools

Muscat - 6cl	6 €	Virgin Spritz	9 €
Pastis Cabanel - 4cl	6 €	Virgin Mojito	9 €
Cartagène - 4cl	6 €	Caribbean old up	9 €
Kina Karo	6 €		
Vermouth Blanc /rouge			



# MENU CHRISTINE

au déieuner et au dîner eau comprise

#### Entrée

#### Crevettes marinées aux agrumes,

rémoulade de céleri et pommes Granny Smith, une sauce cocktail Citrus-marinated shrimps, celery and Granny Smith apple rémoulade, cocktail sauce foam

🌠 Velouté de potiron,

cèpes de pays et notre pain de campagne, huile de noix, crème montée aux herbes Pumpkin velouté with local porcini mushrooms and country bread, walnut oil, herbs whipped cream

#### Plat

#### Pavé de truite des Pyrénées rôti,

écrasé de pommes de terre, salade et graines de fenouils torréfiées, un beurre citronné Roasted Pyrenean trout fillet, mashed potatoes, salad with toasted fennel seeds, lemon butter sauce

Poitrine de porc fermier confite,

chou vert compoté et polenta aux épices douces, un jus court Slow-cooked free-range pork belly, braised green cabbage and spiced polenta, reduced juice

Ecrasé de chou-fleur aux zestes de citron,

chou romanesco et brocolis "graffiti", cacahuètes, pickles de chou-fleur Crushed cauliflower with lemon zest, Romanesco and "graffiti" broccoli, peanuts, pickles cauliflower

#### Dessert

#### Baba maison au Cointreau et zestes d'orange,

salade d'agrumes au miel

Homemade Cointreau baba, orange zest and citrus salad with honey

0 U

#### Délice au chocolat noir,

croustillant amandes et sa crème noisette

Dark chocolate delight, almond crisp and hazelnut cream



Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE Prix nets service compris



#### Entrées au choix

Foie gras mi-cuit, confit de raisins au Muscat de Saint-Jean, une brioche maison  $25 \, \mathfrak{t}$  Half-cooked foie gras, grape confit with Muscat wine from Saint-Jean, home-made brioche

Gratin de gnocchis à la parisienne, truffe de Bourgogne et Bethmale cheese, pousses de roquette 25 €

Parisian-style gnocchi gratin, Burgundy truffles, Bethmale and rocket shoots

#### Œuf pané 18 €

crème de cèpes, lamelles champignons de Paris crus, tuile jambon de pays, notre pain de campagne, huile de persil et œuf mollet pané Panko

Porcini mushroom velouté, country ham, farmhouse bread and parsley oil

#### Plats au choix

**Magret de canard rôti,** endive de pleine terre fondante à l'orange, un jus bigarade **27 €**Roasted duck breast, caramelized field-grown endive with orange, bitter orange sauce

Noix de Saint-Jacques poêlées, risotto aux girolles lié au vieux parmesan, une sauce légère  $28~\mbox{\it f}$ 

Pan-seared scallops, chanterelle mushrooms risotto with aged Parmesan, creamy sauce

 $oxtimes_{oldsymbol{w}}$  Tagliatelles fraîches aux girolles  $\,$  liées au vieux parmesan, noisettes torréfiées, une crème légère  $25\,$   $6\,$ 

Fresh tagliatelle with chanterelle mushrooms, aged Parmesan, roasted hazelnuts and light cream

Cassoulet languedocien maison et son confit de canard 24 &

Home-made Languedoc cassoulet with duck confit

#### Fromages et desserts

Assiette de fromages d'ici et miel de pays 13 &

Local cheese platter with regional honey.

Baba maison au Cointreau et zestes d'orange, salade d'agrumes au miel 12 &

Home-made Cointreau baba, orange zest and citrus salad with honey

**Délice au chocolat noir,** croustillant amandes et sa crème noisette 19 f

Dark chocolate delight, almond crisp and hazelnut cream

Quartiers d'ananas flambés au rhum, glace vanille 12 f

Flambeed pineapple with rum, served with vanilla ice cream



## MENU ENFANT

18€ avec boissons 13€ plat et dessert

JUSQU'À 12 ANS



**Velouté** du moment soup of the moment

of the moment

## Plat

Tagliatelles tomates cerises et parmesan

Tagliatelle with cherry tomatoes and Parmesan

011

Saucisse de Toulouse, pommes de terre grenaille

Toulouse sausage with baby potatoes

## Dessert

Fondant au chocolat, chantilly

Chocolate melting heart, whipped cream

Ul

Pot de glace "La belle Aude"

Pot of La belle Aude ice cream