



Philippe Mouls, chef de cuisine et son équipe ont le plaisir de vous proposer :

Notre Menu Carte, au déjeuner et au dîner 35 €

Une entrée, un plat et un dessert maison au choix.

Une entrée, un plat, un fromage et un dessert au choix. **45 €**

Le menu pour les enfants à 14 €

Un poisson ou une viande à la plancha, pommes sautées ou légumes de saison.

Une glace deux parfums.

La formule uniquement le midi au déjeuner

Du mardi au vendredi. **27 €**

Au choix : Une entrée et un plat - ou - un plat et un dessert.

Cuisine maison, chaque plat demande un temps de préparation et de cuisson. Donc un délai d'attente.

Nous préférons manquer d'un produit plutôt que de vous proposer une qualité inférieure.

Notre Menu Carte au déjeuner et au dîner 35 €

Une entrée, un plat et un dessert au choix.

Entrées froides et chaudes

Salade de saison, légumes crus et cuits du potager

Les moules de l'étang de Thau marinées au citron et Curry,
petits fenouils et courgettes

Autour de la tomate de Pays, des tranches fines
de bœuf rôti, une purée d'olives et copeaux de parmesan

Maquereau iodé au poivre timut du Népal,
pamplémousse et pickles, crème de raifort

Terrine de foie gras de canard, quenelle mi-figue mi-raisin,
petit pain céréales maison (Supplément de 10 €)

Plats

Chaque plat demande un temps de préparation et de cuisson.

Le poisson du jour* à l'unilatérale, légumes du potager,
accompagné d'une vinaigrette aux épices douces

Les encornets rouges à la plancha, légumes croquants,
riz rouge de Camargue

Piccata de cochon de montagne,
étuvée de légumes du Sud, jus aux olives

Onglet de veau poêlé, tranche de pomme de terre
et tomate aux oignons, jus à l'origan

(Supplément de 3 €)

*Poisson du marché à découvrir tout les jours, nos viandes sont de provenance Française.

Fromage

Les chèvres affinées du Mas Rolland à Montesquieu
prune moelleuse, salade de saison (Supplément de 2 €)

Desserts Maison

Afin de faciliter le service, veuillez commander vos desserts en début de repas

Nougat glacé maison et fraises de chez Cathy (Provenance Bessan)

Sablé aux abricots de Pays, crème citron,
palet glacé infusé aux herbes aromatiques

Baba rhum-raisin, crème au mascarpone

sélection de vieux rhums de notre sommelier

Milk-shake « chocolat grand cru, ananas et vanille Bourbon »

Pêche du pays rôtis au four, sorbet pêche de vigne (Provenance Canet)