

# MENUS

PROPOSITIONS DES CHEFS EN 5 SERVICES 59€  
*Entrée, poisson, viande, fromages, dessert*  
*Pour l'ensemble des convives.*

MENU DU MIDI 19€  
*(Hors dimanche et jours fériés)*  
*Plat du jour, café gourmand, 1 verre de vin*

MENU DU DIMANCHE À PARTAGER 39€  
*Entrée du jour*  
*Plat : pièce de viande à rôtir*  
*Dessert : tarte de saison*

Le choix à la carte n'est pas disponible le dimanche.

MENU ENFANT 12€  
*Plat + dessert*

# TAPAS

*Planche à partager de jambon cru* 18€

*Planche à partager de fromages affinés* 18€

*Tapas du moment* 8€

*Pâté d'agneau* 12€

## À LA CARTE

*Carpaccio de St Jacques aux agrumes* 22€

*Risotto aux asperges vertes de William* 14€

*Œuf poché butternut, châtaignes torréfiées et chapelure de jambon* 12€

-----

*Tataki de Bœuf, wok de légumes* 24€

*Magret de canard rôti gastrique à l'orange* 25€

*St Jacques snackées, endives, pied de cochon* 23€

-----

*Assiette de fromages affinés* 7€

*Profiteroles maison* 12€

*Petite madeleine maison et sa crème glacé* 11€

*Salade fraises menthe, poivre et son sorbet* 12€

*Café gourmand* 9€

-----

### *Nos partenaires locaux*

*Légumes et fruits : marché de Lézignan-Corbières et de William*

*Viandes : Maison Bertrand*

*Poissons : La criée de la Nouvelle*

*Glaces et pains : La compagnie des desserts*