

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

Tartare de Daurade de nos côtes aux agrumes,
Pommes Granny Smith, Grenade 22€

Risotto aux asperges vertes de William 16€

Œuf poché, petit pois à la Française 12€

Belle côte de Cochon fermier Français 26€

Forestière de Volaille et ses petits légumes 22€

Magret de canard rôti gastrique à l'orange 25€

Daurade rôtie de nos côtes au fenouil 24€

Civet de poulpe 21€

Assiette de fromages affinés 11€

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