

MENUS

Menu épicurien en 6 services (hors dimanche) 62€

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromages, dessert

Appetizer, starter, fish, meat, cheese, dessert – Except on sunday

Menu du dimanche « comme à la maison » 42€

Entrées à partager, pièce de viande rôtie, tarte de saison

Sundays lunch menu: Appetizers to share, roast meat, seasonal pie

MENU ENFANT 12€

Plat + dessert

Kids menu: Main + dessert

MENUS PROPOSÉS UNIQUEMENT LE MIDI

(Hors weekend et jours fériés – Except weekends and bank holidays)

Menu du jour 22€

Plat du jour, café gourmand, 1 verre de vin

Dish of the day, gourmet coffee, a glass of wine

Menu en 2 services : Entrée-plat OU plat-dessert 31€

Choix à la carte

Starter – Main course OR Main course – dessert: Menu choices

Menu en 3 services : Entrée – plat – dessert 42€

Choix à la carte

Starter – Main course – dessert: Menu choices

TAPAS

Planche à partager de jambon cru 19€
Cured ham platter

Planche à partager de fromages affinés 20€
Aged cheese platter

Tapas proposés sur l'ardoise

Tapas du moment végétarien : 7€

Tapas du moment poisson : 12€

Tapas du moment viande : 15€

À LA CARTE

(Hors dimanche – Except sunday)

Entrée / Starter

Risotto de champignons du moment, chips de lard paysan 19€
Mushroom risotto with country bacon chips

Pâté en croûte de canard et foie gras, salade mêlée 22€
Duck crusted pie and foie gras, tossed salad

Tartare de thon rouge 21€
Red tuna tartar

Salade de poulpe, pommes de terre et condiments 19€
Octopus salad with potatoes and condiments

Plat / Main course

| | |
|---|-----|
| Tagliata de bœuf français <i>French beef tagliata</i> | 26€ |
| Côte de bœuf française maturée (pour 2 personnes) <i>Mature French prime rib (serves 2)</i> | 95€ |
| Suprême de pintade, sauce forestière <i>Guinea fowl supreme, forest sauce</i> | 27€ |
| Ossobucco de veau français, pâtes fraîches <i>French veal ossobucco, fresh pasta</i> | 29€ |
| Lotte rôtie, ragout coco de paimpol tomate <i>Roasted monkfish, tomato and paimpol coconut ragout</i> | 28€ |

Dessert

| | |
|---|-----|
| Tiramisu traditionnel <i>Traditional tiramisu</i> | 11€ |
| Crumble aux prunes et son sorbet <i>Plum crumble with sorbet</i> | 12€ |
| Poire Belle Hélène <i>Belle Hélène pear</i> | 13€ |
| Tarte Citron meringuée et son sorbet <i>Lemon meringue tart with sorbet</i> | 12€ |

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