

MENUS

Menu épicurien en 6 services (hors dimanche) 62€

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

Appetizer, starter, fish, meat, cheese, dessert – Everyday except on sunday

Menu du dimanche « comme à la maison » 42€

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

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

MENU ENFANT 12€

Plat + dessert

Kids menu : Main course + dessert

TAPAS

Planche à partager de jambon cru 19€

Cured ham

Planche à partager de fromages affinés 20€

Aged cheese

Pâté de nos agneaux 9€

Paté from our lambs

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

Today's special, coffee with small dessert selection, 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 : A la carte

Menu en 3 services : Entrée - plat - dessert **42€**

Choix à la carte

Starter - Main course - dessert : A la carte

À LA CARTE

(Hors dimanche – Except sunday)

Entrée / Starter

Poireaux fumés, vinaigrette de noisettes grillées, chiffonnade de jambon <i>Smoked leeks, toasted hazelnut vinaigrette, ham chiffonnade</i>	17€
Velouté de cucurbitacée, œuf, chapelure de châtaignes torréfiées, saucisse de Morteau <i>Cream of cucurbit soup, egg, roasted chestnut breadcrumbs, Morteau sausage</i>	19€
Tartine de coco de Paimpol, noix de St Jacques au chorizo et citron confit <i>Scallops with chorizo and candied lemon</i>	21€
Ravioles de pieds de cochon, bouillon de champignons grillés <i>Pork trotter ravioli with grilled mushroom broth</i>	18€

Plat / Main course

Rognon de veau, Moutarde à l'Ancienne et son écrasé de pommes de terre <i>Veal kidney, old-fashioned mustard and mashed potatoes</i>	21€
Paleron de bœuf, confit au vin rouge, carottes confites <i>Beef chuck with confit in red wine, carrot confit</i>	23€
Filet de lièvre rôti, servi rosé, Purée de betterave rouge caramélisée <i>Roast fillet of hare, served medium with caramelised beetroot purée</i> <i>Selon arrivage – Upon arrival</i>	29€
Dashi de thon rouge de méditerranée autour du chou <i>Mediterranean red tuna with cabbage</i>	25€
St Jacques snackées, endives caramélisées, jus de poulet <i>Snacked scallops, caramelised endives</i>	24€

Dessert

Entre fromage et dessert <i>Between cheese and dessert</i>	7€
Brioche perdue aux pommes, caramel beurre salé, glace vanille <i>French toast with apple, salted butter caramel and vanilla ice cream</i>	11€
Baba au rhum <i>rum baba</i>	9€
Ananas rôti à la vanille <i>Roasted pineapple with vanilla</i>	14€
Cookies chocolat 75%, crème glacée <i>Chocolate 75% cookies, ice cream</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

Farm to table