

Les apéritifs

Cocktail des Palmiers	: 12.00€
Rosé pamplemousse 12.00cl	: 4.00€
Muscat de Frontignan vendanges manuelles 10cl	: 5.00€
Muscat vendanges d Automne 10 cl	: 7.00€
Noilly Prat dry , Noilly Prat ambré 6cl	: 6.00€
Campari 6cl	: 6.00€
Martini Rosso, Martini Bianco 6cl	: 6.00€
Americano 8 cl	:12.00€
Porto rouge 6cl	: 6.00€
Suze 6cl	: 6.00€
Ricard , Pastis 4cl	: 4.00€
Kir Maison cassis-mûre-violette 12.00 cl	: 4.00€
Kir Royal cassis-mûre- violette 12.00cl	: 13.00€
Coupe de Champagne 12.00cl	: 12.00€
Whisky Glenfiddich 12 ans Malt 4cl	: 7.00€
Whisky Grant's 4cl	: 6.00€
Whisky Jack Daniel's 4cl	: 7.00€
Boissons apéritives bio et artisanales Thym, Romarin, Sureau ou Arbose 8cl	: 5.50€

Moyens de paiement acceptes :

**CB visa-mastercard, American Express, espèces
Ticket restaurant, chèque déjeuner, chèque de table,
chèque restaurant et Chèque vacances, selon la
législation en vigueur : uniquement le midi en semaine
hors jour férié et deux titres par repas.
Nous n'acceptons plus les chèques.**

Nos bières artisanales

- *Abbaye de Valmagne blonde* 7.00€
- *Abbaye de Valmagne ambrée* 7.00€

Les eaux :

<i>Vittel 100cl</i>	<i>: 4.80€</i>
<i>Vittel 50cl</i>	<i>: 3.20€</i>
<i>San Pellegrino 100cl Gazeuse</i>	<i>: 5.20€</i>
<i>San Pelligrino 50cl Gazeuse</i>	<i>: 3.80€</i>
<i>Chateldon 75 cl</i>	<i>: 5.80€</i>

Menu « Petit Gastronomes »

moins de 12 ans

15.00€

***Viande ou poisson et sa garniture**

***1 dessert enfant ou 1 assiette de fromages**

***1 Sirop à l'eau**

Les softs :

Coca-cola , Coca-cola zéro 33cl,	
Schweppes indian tonic 25cl , Schweppes Agrumes	
Ice tea 25cl	: 3.20€
Perrier 33cl	: 3.80€
Supplément sirop	: 0.20€
Sirop à l'eau 25cl	: 2.00€
citron-fraise-grenadine-menthe- orgeat-pêche	
Diabolo 25cl	: 4.00€
Jus de fruit Pampryl 25cl pomme- tomate-	
pamplemousse	: 3.80€
Ace 25cl	: 3.80 €
Jus d'Orange, pressé et pasteurisé 25cl	: 3.50 €

Chers Clients,

Dans le but d'apporter toujours le meilleur service, les tables à partir de 5 personnes doivent effectuer un choix dans le même menu.

Vous êtes venus chez nous pour découvrir l'univers culinaire de notre Chef Alric Galvez. Il apporte à sa cuisine une préparation et un soin tout particulier, chaque saveur dans ses plats raconte une histoire, et dans chaque histoire s'il manque un passage il est difficile de la comprendre.

Merci alors de concevoir qu'aucun ingrédient ne peut être séparé des autres.

Nous ne sommes pas en mesure de répondre aux diverses allergies ni aux régimes particuliers.

Menu invitation

42.00€

Amuse bouche

Huîtres et fenouil

Huîtres exondées de Jean Marc et fenouil confit, sur foccacia aux algues, tartare d'huître et crème montée au fenouil.

Ou

Tomate, mozzarella di buffala

et sa déclinaison de courges, siphon de mozzarella.

Thon

Purée de fèves, pomme, groseille et haricots verts, bouillon au poivre de Séchouan, herbes fraîches et agrume.

Ou

Pièce de bœuf

Tomate en croûte d'olive noire, aubergine, siphon de pomme de terre, jus tomaté.

Plateau de fromages affinés (5 fromages)

Ou

Mojito

Guimauve citron vert, gel de rhum, sorbet mojito, ganache montée et crumble.

Ou

Riz au lait de chèvre

Confiture d'olives noires, sorbet thym et citron.

*Aucun changement n'est possible.
Dessert à commander en début de repas.
service compris. Boisson non comprise.*

Menu Découverte

55.00€

(uniquement servi le soir et les jours fériés pour l'ensemble des convives)

Menu en 4 temps, élaboré suivant l'inspiration du Chef

Fromages possible en supplément à 8.00€ (5 fromages maximum)

Menu Confiance

75.00€

Menu servi en 6 actes, pour l'ensemble de la table

Laissez-vous guider par notre Chef, en toute confiance ...

***Menu servi uniquement le soir jusqu'à 21h
et les jours fériés jusqu'à 13h***

La carte est uniquement servie le soir et les jours fériés.

Les entrées :

Daurade

Daurade raidie au sel, siphon de poivron, confiture de piquillos, chips de noix, caviar d'aubergine et poutargue à l'ancienne

25.00€

Œuf Parfait

Confit, purée, pickles et mousse d'oignon, sablé parmesan, pancetta croustillante.

24.00€

Tomate, mozzarella di buffala

et sa déclinaison de courges, siphon de mozzarella.

22.00 €

Huîtres et fenouil

Huîtres exondées de Jean Marc et fenouil confit, sur foccacia aux algues, tartare d'huître et crème montée au fenouil.

23.00€

Les plats :

Lotte

*Spaghetti de courgette à la poutargue à l'ancienne,
courgette farcie à la ratatouille, sabayon à l'ail*

38.00€

Thon

*Purée de fèves, pomme, groseille et haricots verts,
bouillon au poivre de Séchouan, herbes fraîches et
agrume*

29.00 €

Pièce de bœuf

*Tomate en croûte d'olive noire, aubergine, siphon de
pomme de terre, jus tomaté.*

32.00€

Agneau

*Selle et cromesqui d'agneau, son jus à l'oignon,
ragoût de haricots coco.*

38.00€

*Les moins gourmands qui ne souhaitent qu'un plat chaud sont
susceptibles d'avoir un temps d'attente minimum de 30mn,
merci de votre compréhension.*

*Certaines garnitures varient selon le marché.
Nos poissons sont disponibles selon la pêche*

Les desserts :

à commander en début de repas car nos desserts demandent un temps de préparation.

Plateau de Fromages affinés (jusqu'à 7 fromages)
14.00€

Abricot et miel

Abricot poêlé, génoise au miel, crémeux romarin, glace à la crème d'Isigny .
15.00€

Rhubarbe- Sureau

Rhubarbe pochée au sureau, sorbet au vin de sureau et herbes fraîches, gel de fraise, mousse au lait frais.
15.00€

Mojito

Guimauve citron vert, gel de rhum, sorbet mojito, ganache montée et crumble.
13.00€

Riz au lait de chèvre

Confiture d'olives noires, sorbet thym et citron
13.00€

Nos prix sont taxes et service compris.

Extrait de la carte des vins

Vins blancs

- *Moulin de Lène Igp Côtes De Thongue 34 Magalas*

Justine 75 cl : 25.00€

- *Domaine Ollier Taillefer*

Aoc Faugères « Allegro » 75 cl : 39.00 €

Vins rosés

- *Château Coujan 34 Murviel les Béziers*

Aoc Saint-Chinian bio 75 cl : 25.00€

37.5 cl : 17.00€

- *Château Lastours Aop Corbières – 11 Portel*

Pink Addict 75 cl : 26.00€

Vins rouges

- La Madeleine Saint Jean

Igp Pays d'Oc 34 Marseillan

Cuvée du Père Joseph

75 cl : 22,00€

- Le Clos d'Elle

Aop Languedoc (34 Cournontéral)

« A huit clos »

75cl : 39.00€

Champagne

Herve Mathelin Brut

75cl : 60.00 €

Drappier Pinot noir zéro dosage

75cl : 69,00 €

A consommer avec modération.