



# MENU À 28.00€

Entrée/Plat/Dessert

## LES ENTRÉES

- SALADE DE FÈVES, CROUSTILLANTS DE GAMBAS**, boudin et fruit de la passion.....11.00€
- GOUGÈRE DE DE BRUNOISE D'ASPERGES**, parmesan, chips de bacon  
et pousses de salade.....11.00€
- TARTARE DE SAUMON**, croustillant de pavot, perles de vinaigre de chez Cyril Codina....11.00€
- ASSIETTE DE TAPAS À PARTAGER** pour deux personnes (*voir la carte*)

## LES PLATS

- DOS DE SAUMON BIO**, sauce vierge à la coriandre, purée de patates douces  
et betterave rôtie .....18.00€
- SOURIS D'AGNEAU CONFITE**, poêlée de petits pois et fèves, frites de céleri  
et jus court au citron confit.....17.00€
- MAGRET DE CANARD**, jus de volaille réduit, pomme fondante  
et déclinaison de carottes.....17.00€
- PLUMA DE PORC NOIR DU ROC AU ROMARIN**, duo d'asperges embeurré et poêlé,  
risotto au parmesan .....17.00€
- MEZZÉ VÉGÉTARIEN SELON LE MARCHÉ**.....14.00€

## LES DESSERTS

- ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS** de chez Alain et Virginie à Lézignan.....8.00€
- ASSIETTE DE FROMAGE DE CHÈVRE** de la ferme de Montagut.....8.00€
- ANANAS CONFIT AUX FRUITS SECS**, crémeux au fruit de la passion  
et sorbet mangue .....6.00€
- TARTE FAÇON CRUMBLE À LA RHUBARBE**, ganache montée et pistache.....6.00€
- FINANCIER AUX NOISETTES ET CITRON VERT**, ganache chocolat,  
sorbet chocolat et piment d'Espelette.....6.00€
- CAFÉ GOURMAND** : 3 mini desserts maison du jour .....8.00€
- GLACES ET SORBETS** : (*voir la carte*)  
Coupes glacées (supp.2€)