

LA CARTE

par le Chef
Mickaël Meunier

ENTRÉES

Le Poireau

Façon vinaigrette, cuit à l'étouffé "Saveurs du Canigou", jambon de bœuf de Galice, beurre blanc harissa. 28€

L'Endive de région

Caramélisée, cromesquis de pied de cochon, écume de jambon blanc. 21€

La Langoustine

Comme une quenelle, premiers champignons de saison, bisque à la feuille de bourrache. 27€

Le Caviar - Sturia - 30g (*accompagné de blinis maison*)

Sturia Vintage Baerii 69€

Sturia Prestige Oscietre 89€

PLATS

Le Bœuf "Fleuron des Pyrénées"

Carottes fanes confites à la badiane, anchois de Collioure, olives vertes, sauce cacao. 36€

Le Veau "Primeur des Pyrénées"

La côte maturée par nos soins, asperges vertes et blanches, huître de Tarbouriech, condiment ail noir. 38€

Le Rouget de nos côtes

Simplement saisi, rouille provençale, risotto de pommes de terre à la bouillabaisse, jus d'arêtes corsé. 37€

Le Turbot

Aux champignons, viennoise d'agrumes, chou vert farci aux châtaignes et céleri, jus perlé aux coquillages. 38€

FROMAGES

Le Chariot à fromage de "Xavier", Meilleur Ouvrier de France

25€

DESSERTS

Le Thé à La Menthe

Entremets thé-jasmin avec un biscuit moelleux, coulis menthe. 17€

L'Agrume

Biscuit moelleux amande, mousse citron vert, coulis fruits rouges, espuma citron vert. 18€

Le Baba Exotique

Baba au sirop aux épices et vanille, marmelade exotique, mousse mascarpone vanille, sorbet fruit de la passion. 18€

Inspiration chocolat

Crumble cacao - olive noir, glace chocolat Extra-bitter Valrhona, mousse légère cacao, huile d'olive tradition Olive des Orgues. 19€

MENU DÉCOUVERTE

En 3 temps

56€

Amuse-bouche

~

Le Poireau

Façon vinaigrette, cuit à l'étouffé "Saveurs du Canigou", jambon de boeuf de Galice, beurre blanc harissa.

~

Le Bœuf "Fleuron des Pyrénées"

Carottes fanes confites à la badiane, anchois de Collioure, olives vertes sauce cacao.

~

Le Thé à La Menthe

Entremets thé-jasmin avec un biscuit moelleux, coulis menthe.

MENU GOURMAND

En 5 temps

76€

Amuse-bouche

~

L'Endive de région

Caramélisée, cromesquis de pied de cochon, écume de jambon blanc.

~

La Langoustine

Comme une quenelle, premiers champignons de saison, bisque à la feuille de bourrache.

~

Le Turbot

Aux champignons, viennoise d'agrumes, chou vert farci aux châtaignes et céleri, jus perlé aux coquillages.

~

Pre-Dessert

~

Le Baba Exotique

Baba au sirop aux épices et vanille, marmelade exotique, mousse mascarpone vanille, sorbet fruit de la passion

MENU INSPIRATION DU CHEF

99€

En 6 temps

Carte Blanche, notre Chef choisit pour vous.

Notre menu signature fait la part belle à la spontanéité et définit la créativité comme ligne éditoriale.

Des plats conçus au fil des arrivages de nos producteurs catalans et des cueillettes du moment.

Une proposition conjuguant coups de coeur et doux souvenirs.

Menu disponible le Samedi et Dimanche,

Uniquement le soir en semaine.

Pour l'ensemble des convives de la table.



La Sélection de notre sommelier

Accord mets & vins 3 verres 25€

Accord mets & vins 4 verres 35€