

ENTRÉES

L'Asperge Blanche

Panna Cotta d'asperges blanches, Sorbet Betterave, Asperges cuites et crues. 23€

La Morille

Farcie à la gambas, Matò aux herbes (fromage frais), Sauce poulette. 24€

Les légumes de Printemps

Petits-pois et Fèves au lard ibérique poivré, Consommé de Foie Gras. 23€

Le Thon Rouge

En Carpaccio, mariné, Aubergines au grué de Cacao, Pois-chiches et Poivrons en vinaigrette. 25€

Le Couteau

Couteaux de Galice en Marinière, Déclinaison de Betteraves, Chèvre frais d'Opoul, vinaigrette de Sapin 22€

Le Caviar - Sturia - 30g

Sturia Prestige Oscietre 89€

Sturia Vintage Baerii 69€

Sturia Classique Baerii 59€

PLATS

Le Ris de Veau

Façon meunière, Cannelloni de courgettes, Légumes du Roussillon et Gambas. 39€

Le Tirabuixo

Poitrine de cochon Tirabuixo confite, Compotée d'oignons rouges, Huile de roquette, Chou fumé. 33€

Le Magret de Canard

Accompagné de carottes miel-gingembre, Orange amère, Jus de viande à la carotte. 34€

La Truite Bio d'Ardèche

Etuvée sur noyaux d'olives des Orgues, Emulsion coco, Légumes glacés. 34€

Le Retour de Pêche

Accompagné d'une mousseline de petits-pois, Sucrine rôtie, Petits-pois mentholés, Poutargue. 34€

Les Gambas de Palamos

Accompagnées d'asperges vertes et blanches rôties à l'Amande, Jambon de bœuf de Galice, Ecume de Corail. 36€

FROMAGE

L'Assiette de Fromages Bio d'Opoul" La Chèvrerie du Mas d'en Blanc"

Tomme de Chèvre, Chèvre Frais, Chèvre Sec 15€
Accompagnée de Pain toasté et Marmelade de poivrons rouges.

DESSERTS

Comme un Vacherin "Virgin Mojito"

Biscuit Moelleux Amandes et Menthe, Ganache montée au Citron, Sorbet Citron, Meringue Cassante. 15€

Le Choco-Olive

Crumble Amandes-Olives, Glace au Chocolat, Croustillant d'Olives, Huile d'olive "Tradition" des Orgues. 15€

Le Soufflé Praliné Valrhona

Soufflé praliné, glace noisette. 15€
(30 min. de préparation, à commander en début de repas)

Exotique en Coque

Brunoise de Mangue, Sorbet Mangue-Passion, Crémeux Mangue, Ganache montée Coco. 15€

La Sélection de notre sommelier Christian Lopez.

Accord mets & vins 3 verres

25€

Accord mets & vins 4 verres

35€

MENU DÉCOUVERTE

52€

Amuse-bouche

~

L'Asperge Blanche

Panna Cotta d'asperges blanches, Sorbet Betterave, Asperges cuites et crues.

~

Le Tirabuixo

Poitrine de cochon Tirabuixo confite, Compotée d'oignons rouges, Huile de roquette,
Chou fumé.

~

Comme un Vacherin "Virgin Mojito"

Biscuit Moelleux Amandes et Menthe, Ganache montée au Citron,
Sorbet Citron, Meringue Cassante.

~

Mignardises

MENU DÉGUSTATION

79€

Le Foie Gras

Royale de Foie-Gras, Petits-pois et Caviar.

~

Le Boeuf

En Tartare, Huître de Leucate et Sésame..

~

Le Rouget

Cuit à l'unilatéral, sauce Cacao, Confit d'Asperges et Asperges vertes.

~

L'Agneau

Accompagné de son Risotto de Pommes de Terre

~

La Mangue

Servie en soupe à la verveine, granité champagne.

~

L'Ananas

Rôti, crémeux Timut. glace au poivre de Timut.

Menu disponible tous les soirs,
week-end & jours fériés.
Pour l'ensemble des convives
de la table.