

Menu 31 euros (plats à titre indicatif)

(Entrée, Plat, Dessert)

Entrées **Prix à la Carte 17 €**

- *Les 6 Huîtres **12 €**
- *La Soupe de Poissons, sa rouille et ses Croûtons
- *Les Moules Gratinées au Beurre d'Ail
- *Le Carpaccio de Boeuf aux Aromates

Plats **27 €**

- *Les Goujonnettes de Perlon aux Aromates
- *La Côte de Porc Ibérique, Champignons

Desserts **9 €**

Pour des raisons de service, Nous vous demandons de choisir le dessert en début de repas

- *La Crème Catalane
- *Le Baba Mojito
- *L'Ananas Rôti
- *L'Assiette de Fromages de Chèvre et Brebis (Villeveyrac)

SUGGESTION VIN SERVI AU VERRE

12cl

« Carignator Rouge » Domaine Rimbart	8.00 €
« Château Neuf du Pape Rouge » Clos Mont Olivet	10.00 €
« VDF Valjulus Signature » Bio Blanc 2019	6.00 €

Tout Changement dans les menus sera facturé en supplément

Menu 49 euros (plats à titre indicatif)

(Entrée, Plat, Dessert)

Entrées **Prix à la Carte 26 €**

- *Les 7 Huîtres **14 €**
- *Le Cannelloni de Homard et Tourteau **26 €**
- *Les Moules Gratinées au Beurre d'Ail **17 €**
- *Le Carpaccio de Saint Jacques **29 €**

Plats / Grillades **35 €**

- *La Bouille de Poissons (Lotte, Perlon, Loup, Saint Pierre)
- *Le Filet de Loup Grillé
- *Le Filet de Turbot Grillé
- *Le Filet de Sole Grillée
- *Le Filet de Saint Pierre
- *La Pièce de Bœuf « Black Angus », Champignons

Desserts **9 €**

Pour des raisons de service, Nous vous demandons de choisir le dessert en début de repas

- *Le Baba aux Fruits Frais
- *La Salade de Fraises et sa Crème Glacée
- *Le Macaron de Framboises
- *Le Jubilé de Cerises et sa Crème Glacée
- *La Fine Tarte à la Crème de Citron
- *L'Assiette de Fromages de Chèvre et Brebis (Villeveyrac)

MENU DEJEUNER 21.50 euros

Brandade

Nage

Catalane

Prix Nets en Euros