



## À LA CARTE

### ENTRÉES 🍷 STARTERS

Mille-feuille de Beaufort et jambon de Bayonne affiné, velouté de petits-pois à l'huile de truffe, croustillant de parmesan au mélange de graines 14

Millefeuille of Beaufort & aged Bayonne ham, green pea velouté with truffle oil, wholegrain parmesan crisp

Noix de Saint-Jacques, mousseline de panais à la vanille, Cromesquis de chorizo ibérique et son rubis de grenade 15

Pan-fried scallops, parsnip vanilla mousseline, Iberico chorizo croquette, pomegranate pearls

Marbré de foie gras au vin rouge de Serjac, poire dans tous ses états 17

Foie gras in Serjac red wine, pear déclinasion

Velouté de potimarron bio et poêlée champêtre au Cheddar mûré bio (v) 12

Organic pumpkin soup, forest mushrooms with organic mature cheddar (v)

### PLATS 🍷 MAIN COURSES

Quasi de veau (viande origine France), réduction de carottes bio et gingembre, polenta crémeuse à la provençale 22

French veal flanksteak, organic carrot and ginger emulsion, creamy Provençal polenta

Pavé de bœuf Rouge des Prés (viande origine France), sauce Choron, gratin dauphinois à la truffe et légumes du marché bio 25

Fillet of Rouge des Prés beef, tomato béarnaise, truffle gratin dauphinois, organic market vegetables

Filet de Saint-Pierre, butternut façon risotto, légumes du marché bio, beurre blanc au Crémant de Limoux 23

Pan fried John Dory fillet, butternut squash risotto, organic vegetables, Crémant butter



Gambas sauvages flambées au Whisky, quinoa bio et légumes du marché 24

Wild prawns flambeéd in Irish Whisky, organic quinoa, market vegetables

Plat végétarien aux légumes de saison du potager de Serjac 16

Seasonal vegetarian dish with Serjac garden vegetables

## MENU ENFANT | 14€

### PLATS MAIN COURSES

Nuggets de poulet fermier de plein air

Free range chicken nuggets

OU

Pâtes à la bolognaise

Pasta bolognaise

OU

Hamburger steak du boucher (hamburger végétarien sur demande)

Butchers hamburger (vegetarian hamburger on demand)

OU

Poisson ou viande du jour selon arrivage

Fish or meat of the day

### DESSERTS

Petit pot de glace artisanale (Maison Antolin)

Artisan ice cream pot

OU

Cœur coulant au chocolat

Chocolate brownie, melted chocolate heart

BOISSON AU CHOIX



## FROMAGES & CHEESE

Assiette de fromages de la région, confiture de coing maison et pain au noix 11

Regional cheese plate, homemade quince jam, nut bread

## DESSERTS

Millefeuille à la pomme, sorbet à la pomme maison 9

Apple millefeuille, homemade apple sorbet

Citron meringué déstructuré et son citron Caviar 10

Deconstructed lemon meringue pie with lemon caviar

Fondant au chocolat et sa glace chocolat blanc maison 9

Chocolate fondant, homemade white chocolate ice cream

Macaron chocolat blanc et fève de Tonka, sorbet de clémentine de Corse 8

White chocolate and tonka bean macaroon, Corsican clementine sorbet

PRIX NET TTC SERVICE COMPRIS

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable

For guests suffering from allergies alternative dishes are available, subject to advance notification