



MENU 25€

ENTRÉES 🌿 STARTERS

Seiche à la plancha façon bouillabaisse, rouille au pistil de safran bio
Grilled cuttlefish cooked in a bouillabaisse style, rouille sauce with organic saffron

OU

Tartare de bœuf charolais façon montagnarde
Mountain beef tartare

PLATS 🌿 MAIN COURSES

Filet de rouget barbet de Méditerranée, kasha bio (quinoa, boulgour, épeautre),
légumes du marché et salsa d'avocats frais
Mediterranean red mullet fillet, organic grains (quinoa, bulgur wheat and spelt),
local, seasonal vegetables, fresh avocado salsa

OU

La poire de bœuf, cannelloni aux légumes, jus au romarin
Beef, vegetable cannelloni, rosemary jus

OU

Burger de steak boucher Black Angus, frites fraîches et sauce cheddar
Black Angus burger, homemade chips, cheddar sauce

DESSERTS

Tarte fine aux pommes bio et son sorbet de clémentine
Organic apples tart, clementine sorbet

OU

Sabayon au crémant de Limoux et aux fruits rouges
Sabayon dessert with crémant de Limoux and red berries

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