

# Menu



## ACCORD METS & BOISSONS

|          |        |
|----------|--------|
| 2 verres | 12,00€ |
| 3 verres | 18,00€ |

## ENTRÉES

### BRIOCHE, SCARMOZA ET MORTADELLE

*Brioche perdue, crème montée scarmoza, chiffonnade de mortadelle, gastrique de pommes aux 4 épices et gel thé noir*

6,00€

### SAINT-JACQUES ET YUZU

*Carpaccio de Saint-Jacques, siphon corail, voile yuzu et chou-fleur rôti au beurre noisette*

8,00€

## PLATS

### CANETTE ET SHIITAKE

*Filet de canette, poêlée de shiitakés, bouillon chou rouge gingembre, condiment cacahuètes coriandre et sauce ponzu*

21,00€

### DORADE ET FREGOLA SARDA

*Filet de dorade grillée, fregola sarda façon risotto, soupe de poisson, sorbet au kumquat et kumquat confit*

20,00€

## DESSERTS

### CACAO ET CAROTTE



*Biscuit crumble cacao, ganache montée au chocolat blanc vanillé, sorbet carotte, réduction cannelle et pesto fruits secs*

7,00€

### KIWI ET CRÈME DE CHÈVRE



*Kiwi jaune en texture, biscuit et crème montée amande, crème au chèvre frais vanillé et pâte d'amande à la fleur de sel*

6,00€

## NOS INSTANTS

|   |        |
|---|--------|
| Salade césar, poulet pané   | 15,00€ |
| Coquillettes, crème de tartufata                                      | 17,00€ |
| Magret de canard(300g), et poêlée de pommes de terre, sauce du moment | 30,00€ |
| Brie truffé et pain maison  | 7,00€  |
| Salade de fruits  | 6,00€  |
| Yaourt à la grecque, muesli et fruits frais                           | 8,00€  |
| Café gourmand   | 9,00€  |

Plat étant ou pouvant être adapté pour un régime alimentaire végétarien

## MENU ENFANT - 12ANS 12,00€

Merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies.

N'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes disponible à l'accueil du restaurant.

L'INSTANT

# Vins

## VINS ROUGES

|   |  14cl |  75 cl |
|---|--|---|
| <b>AOP Corbières</b><br>Les rassembleurs, cuvée Marmou  | 5,5€   | 26€   |
|  Grenache, syrah, carignan et cinsault   Frais et aromatique, note de fruits rouges, belle souplesse                             |  |   |
| <b>Languedoc, vin de France</b> <br>Domaine de Cabrol, RED Note  | 6,5€   | 30€   |
|  Aramon, Carignan, cinsault   Vin gourmand sur des notes de cerises et d'épices  |  |   |
| <b>AOP Limoux</b>   | 7,5€   | 36€   |
| Sieurs d'Arques, Toques et clochers, Occursus   |  |   |
|  Merlot, syrah, grenache, cabernet sauvignon et malbec   Vin complexe, rond et structuré, notes d'épices et de café, tanins fins |  |   |
| <b>AOP Fronton</b> <br>Domaine Boujac, Eole  | 8€   | 39€   |
|  Negrette, syrah et cabernet   Arômes de fruits noirs, vin ample et structuré, tannique   |  |   |

## VINS BLANCS

|  |  14cl |  75 cl |
|--|--|---|
| <b>IGP Côtes de Gascogne</b><br>Domaine Laballe, La demoiselle, Moelleux   | 5,5€   | 26€   |
|  100% Gros maseng   Equilibré, léger, notes de fruits exotiques, pâtisseries, datte                                 |  |   |
| <b>AOP Languedoc</b>   | 6,5€   | 30€   |
| Domaine Coste Moynier, Lou camp de la qualitat   |  |   |
|  Roussanne et viognier   Vin complexe, frais et ample, note florale et d'épices                                     |  |   |
| <b>AOP Limoux</b>  | 7,5€   | 36€   |
| Sieurs d'Arques, Toques et clochers, Marin   |  |   |
|  Chardonnay   vin frais et puissant, notes d'agrumes, finale longue et épicée                                       |  |   |
| <b>AOP Bergerac</b>  | 7€   | 32€   |
| Vignoble des Verdots, Tour des Verdots   |  |   |
|  Sauvignon blanc, sémillon et muscadelle   Gourmand, belle fraîcheur sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches |  |   |

## VINS ROSES

|  |  14cl |  50 cl |  75 cl |
|--|--|---|---|
| <b>AOP Côtes de provences</b> <br>Domaine Grandpré, Cuvée Favorite                            | 6,5€   | 25€   | 30€   |
|  Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah   Bel équilibre, rond, notes de fruits blancs et d'épices |  |   |   |
| <b>AOP Languedoc</b>   | 6€   | 19€   | 28€   |
| Domaine Coste Moynier, Saint-Christol  |  |   |   |
|  Cinsault, grenache   Notes de fruits et d'épices, arômes floraux, vin complexe                 |  |   |   |

## COUPS DE COEUR

|   |  75 cl |
|---|---|
| <b>AOP Hautes côtes de nuits</b> <br>Domaine Aegerter, Les petites corvées         | 59€   |
|  Pinot noir   Bouche généreuse, notes de fruits rouges et d'épices, finale gourmande |   |
| <b>AOP Terrasses du Larzac</b> <br>Domaine D'archimbaud, L'enfant terrible         | 56€   |
|  Mourvèdre, grenache et carignan   Raffiné, équilibré et intense, tanins fins        |   |
| <b>AOC Sancerre blanc</b><br>Domaine Raimbault, Vieilles Vignes   | 53€   |
|  100% Sauvignon Blanc   Arômes fruités et floraux, une belle minéralité              |   |

## LES VINS DU MOMENT

|   |  14cl |  75 cl |
|---|--|---|
|  <b>IGP Hérault</b><br>Domaine Mirabeau, Blanc de cocagne  | 5,5€   | 26€   |
|  Rolle, grenache gris et blanc, terret, piquepoul bourboulenc   Beaucoup de fraîcheur, belle vivacité, finale saline |  |   |
|  <b>IGP Pays d'Oc</b><br>Domaine Girard, Pinot noir  | 6€   | 28€   |
|  100% Pinot noir   Vin soyeux et épuré, tanins fins et notes de fraises et de cerises confites                       |  |   |