

Menu de saison

Entrées

Tartare de saumon et gambas, julienne de légumes croquants

Vinaigrette soja et gingembre

Ou

Œuf fermier mollet, émulsion de pommes de terre aux épices douces

Ou

Pissaladière de maquereaux, vinaigrette aux olives

Plats

Dos de cabillaud gratiné à la rouille

Pommes de terre safranées et soupe de poissons

Ou

Risotto crémeux aux crevettes et chorizo Ibérique,

Copeaux de vieux parmesan

Ou

Filet de canette rôti,

Purée de patates douces et fruits de la passion

Desserts Au choix à la carte

Entrée, plat et dessert : 33 euros

Entrée et plat : 31 euros

Plat et dessert : 29 euros

Menu Avenio

Entrées

Terrine de foie gras mi-cuit
Chutney aux fruits du mendiant et brioche

Ou

Chair de crabe aux saveurs citronnées,
Purée d'avocats et caviar de hareng

Plats

Noix de Saint Jacques Françaises rôties et moules,
Fondue d'artichauts et fenouil
Emulsion de coquillages au safran

Ou

Pigeon rôti OU Filet de bœuf Bio
Jus corsé et gratin de pommes de terre parfumé à la truffe

Desserts

Au choix à la carte

Entrée, plat et dessert : 45 euros

Entrée et plat : 42 euros

Plat et dessert : 37 euros

Desserts

Assiette de fromages et chutney

Saint Marcellin affiné

Croustillant au chocolat Valrhona Guanaja et noisettes

Coulis de pommes au four

Tartelette citron meringuée

Millefeuille au caramel parfumé à la fève de tonka et ananas frais

Suggestion de vins au verre pour accompagner vos desserts

AOC Maury Mas Amiel Vintage 2014 7,00 euros

AOC Rivesaltes Les Vins Parcés Frères 1998 7,00 euros

Prix nets et service inclus