

## Menu de saison

### Entrées

Salade de poulpe, houmous et légumes croquants

Ou

Velouté de moules de Bouchot au safran

Filet de rouget et taboulé aux légumes

Ou

Autour de l'artichaut, magret fumé et roquette

### Plats

Dos de cabillaud, compotée de fenouil safrané

Sauce façon bourride, moules et coqueaux

Ou

Ravioli ouvert aux champignons,

Épinards et ricotta

Copeaux de parmesan

Ou

Presse de cochon Ibérique,

Risotto au curry et poivrons

### Desserts à la carte

Entrée, plat et dessert : 36 euros

Entrée et plat : 34 euros

Plat et dessert : 32 euros

## Menu Avenio

### Entrées

Foie gras poêlé laqué de miel aux épices

Figues rôties et noisettes torréfiées

Ou

Gambas rôties, purée de patates douces

Sauce façon orientale et salade de légumes

### Plats

Médailillon de lotte,

Mijotée de cocos de Paimpol au basilic,

Girolles et beurre de coquillages

Ou

Pigeon ou selle d'agneau

Gratin dauphinois et champignons

Jus corsé

### Desserts la carte

Entrée, plat et dessert : 48 euros

Entrée et plat : 46 euros

Plat et dessert : 43 euros

## Desserts

*Assiette de fromages et chutney*

*Ou*

*Saint Marcellin affiné*

*Ou*

*Demi -sphère chocolat et cacahuètes*

*Caramel fondant parfumé à la tonka*

*Ou*

*Comme un vacherin aux saveurs exotiques*

*Sorbet noix de coco*

*Ou*

*Figues fraîches, diplomate à la vanille*

*Streusel croustillant et coulis de myrtilles*

## Suggestion de vins au verre

### pour accompagner vos desserts

**AOC Maury**

*La Préceptorie « Cuvée Amélie »*      **7,00 euros**

**AOC Rivesaltes**

*Les Vins Parcés Frères*      **7,00 euros**

*Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements*

*Tous nos plats peuvent et sont susceptibles de contenir des allergènes*

*Gluten, crustacés, poisson, œuf, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines sésames, lupin, sulfites et mollusques.*

