

Menu de saison

Entrées / Starters

Tartelette de maquereaux en escabèche et confit d'oignons doux
Mackerel in escabèche tart, confit of sweet onions

Ou

Haddock et chèvre frais, gaspacho de concombre à la menthe
Smoked haddock and goat cheese, gaspacho of cucumber and mint

Plats / Main courses

Dos de cabillaud et soupe de poissons de roche
Façon bouillabaisse
Cod fish and rock fish soup like a bouillabaisse

Ou

Filet de canette rôti et laqué aux épices douces
Wok de julienne de légumes
Roasted duckling filet with soft spices Wok of vegetables

Entrée, plat et dessert : 36 euros

Entrée et plat : 34 euros

Plat et dessert : 32 euros

Menu Avenio

Entrées / Starters

Foie gras poêlé, purée d'artichaut parfumée à la truffe
Pan fried foie gras, summer truffle artichokes mash

Ou

Gambas sauvages rôties, légumes craquants et sauce orientale
Roasted wild shrimps, raw vegetables and oriental sauce

Plats / Main courses

Escalope de lotte, risotto au safran, moules et palourdes
Sauce au chorizo Ibérique

Monk fish, saffron risotto with mussels and clams Iberian chorizo sauce

Ou

Ris de veau, mélange de légumes de saison
Jus de viande relevé

Sweetbread, mix of seasonal vegetables,
Cooking juice with garlic and parsley

Nous pouvons remplacer le ris de veau par du pigeon fermier

Entrée, plat et dessert : 48 euros

Entrée et plat : 46 euros

Plat et dessert : 43 euros

Desserts

Assiette de fromages et chutney Cheese and chutney plate

Saint Marcellin affiné Matured Saint Marcellin

Figues et crème diplomate à la vanille

Coulis de myrtilles et glace pistache

Figs and vanilla cream, blueberries coulis and pistachio ice cream

Croustillant choco et caramel à la fève de tonka

Crispy chocolate and tonka bean caramel

Fraîcheur autour de l'agrume

Lemon tart and citrus quarters

Suggestion de vins au verre pour accompagner vos desserts

<i>AOC Maury Domaine de la Préceptorie « Cuvée Amélie »</i>	<i>7,00 euros</i>
<i>AOC Rivesaltes Les Vins Parcés Frères</i>	<i>7,00 euros</i>
<i>AOC Jurançon Domaine Cauhapé, Noblesse du Temps 2015</i>	<i>10,00 euros</i>