

MENU GRANDE TABLE 64 €

Supplément accord mets et vins sur les 5 plats du menu 30 €
(le menu est conseillé pour l'ensemble de la table)

Mise en bouche gourmande de saison

Poissons de Méditerranée,

Tartare au couteau & huîtres Grand Cru de Méditerranée
crème végétale coco concombre / caviar Perle Noire

ou

Foie gras de canard,

Foie gras juste grillé minute / compotée de sangria
fruits rouges agrumes & Banyuls Rimage

Merlu de Palangre,

Cuit à la Juste cuisson / risotto de céleri rave
Calamars en Parpadelle & Picada / fumet aux herbes

ou

Agneau 'made in Languedoc'

Cuit en croûte aux herbes vertes / confit d'agneau / pain
frotté à la tomate / chipolatas maison & émulsion Merguez

Les Pâturages ...

Fromages de garde, du Pays et d'autres régions

Fraises du Pays premières cueillettes,

Compotée au banyuls / sorbet Fraises / crumble Sarrasin