

Menu

Plat + Dessert 26€

Main + Dessert

Entrée + Plat 28€

Starter + Main

Entrée + Plat + Dessert 36€

Starter + Main + Dessert

Menu Enfant 15€ : plat + dessert (menu établi en fonction des suggestions) menu pour les moins de 10 ans.

Accord Mets et Vins

5€ le verre de vin de ~12cl

Glass of wine ~12cl

14€ les 3 verres de vin en accord avec les mets
Selection of 3 glasses of wine in harmony with food



Chef de cuisine: MARIUS Bernard



La Cave

		M	75cl	50cl
Rouge:	AOP Minervois : Château Le Bouchat Alaux	2008	20€	16€
	AOP Corbière de Boutenac : G. Bertrand – Cuvée : Forges de Boutenac	2007	75€	-
	AOP Corbière de Boutenac - Gérard Bertrand – D. St Paule Richard	2008	-	20€
	AOP La Clape : Mas du Soleilla – Cuvée : Chailles	2008	36€	28€
	AOP Cabardes : C. Auzias – Cuvée : Gloria Mundi	2005	45€	-
Blanc :	IGP Morillon blanc de Jeff Carrel	****	25€	-
	AOP Collioure : Cellier des Templiers Madeloc – Gamme hors commerce	2009	35€	-
	IGP Cité de carcassonne : La petite récolte de Sébastien Bonneau	2011	25€	20€
	IGP Viognier – Chimère – Famille Fabre	2008	35€	-
Rose :	AOP Collioure : Cellier des Templiers La Salette – Gamme hors commerce	2009	35€	-
	AOP La Clape : Gérard Bertrand – L'Hospitalet art de vivre	****	40€	-
	IGP Cité de carcassonne : Domaine. St Martin	2010	20€	-
Gris :	IGP Vin de Pays de la vallée du Paradis : D. Haut Gléon	2010	35€	- -
	Gérard Bertrand – Cuvée : Gris Blanc	****	20€	- -

Nous apportons un grand soin à notre carte des vins, toutefois certaines références peuvent manquer, de même les millésimes peuvent changer en cours d'année, Veuillez-vous informer auprès de notre équipe. La sélection de vin indiqué ci-dessus et à titre indicatif et non contractuel.

Reservation +33 0 468 715 200

*Dessert à commander en début de repas
Dessert to be ordered at the beginning of the meal
Les prix affichés sont toutes taxes comprises
The prices include all taxes
Produit disponible en fonction de l'arrivée
Products available on the arrival
Les viandes, volailles sont originaires de la zone européenne / The meat, poultry come from the European zone

Entrées / Starters

Salade de crevette, avocat et pommes acidulées	9€
<i>Shrimps salad with avocado and apples</i>	
Filets de Sardines Marinées au Vinaigre de Banyuls du Cellier des Templiers	9€
<i>Marinated Sardines filet with Banyuls vinegar from Cellier des Templiers.</i>	
Souppresse de légumes: Terrine de légumes, millefeuille d'aubergine confite à l'huile d'olive et tomate au basilic	14€
<i>Vegetable terrine with eggplants and tomatoes</i>	
Foie Gras de canard maison, mi-cuit au Muscat de St Jean de Minervois D. Barroubio	18€
<i>Duck foie gras home cooked mid Muscat de St Jean de Minervois D. Barroubio</i>	
Ravioles de foie gras coulis de cèpes & escalope de foie gras poêlée	20€
<i>Foie gras Raviolis with ceps sauce and escalope of foie gras</i>	
<i>Supplément de 3€ sur les menus / € 3 surcharge on menus</i>	

Nos plats / Main Courses

Cuisse de canard confite, pommes occitanes, ail & persil	18€
<i>Duck leg confit, "Occitanes" potatoes</i>	
Notre Cassoulet de Carcassonne: jarrets, échine et saucisse de porc, manchon de canard, Haricots Planchettas	20€
<i>Carcassonne Cassoulet with pork and duck: Confit of pork hocks and sausage, Confit of duck: duck wing & Planchetta Beans</i>	
Le Magret de canard pommes cocotte et perles de légumes:	19€
<i>Magret de canard entier, sauce au poivre vert</i>	
<i>The whole duck breast with pepper sauce</i>	
Escalope de foie de canard poêlée fruits de saison confits, sauce au miel	22€
<i>Pan fried Escalope of foie gras, candied season fruits, honey sauce</i>	
<i>Supplément de 3€ sur les menus / € 3 surcharge on menus</i>	
Filet de Bœuf poêlé Charolais, escalope de foie gras Sauce Marquière : réduction de vin rouge des Corbières fond de veau. 26€	
<i>Filet of Charolais beef with Marquière sauce – red wine of Corbières reduction with veal.</i>	
<i>Supplément de 8€ sur les menus / € 8 surcharge on menus</i>	
<i>(Viande bovine d'origine Française / Beef original French)</i>	
Suprême de Pigeonneau rôti, parfum de garrigue	26€
<i>Roasted Supreme of pigeon, garrigue perfume</i>	
<i>Supplément de 8€ sur les menus / € 8 surcharge on menus</i>	
Noix de Saint Jacques poêlées, aux petits légumes	19€
<i>Scallops with vegetables</i>	
Filet de Bar sauvage et brunoise de légumes	18€
<i>Filet of Sea bass and vegetables "brunoise"</i>	
Filets de rougets, caviar d'aubergine et Pécourino	20€
<i>Filet of Red mullet, eggplant caviar and pecorino</i>	

Fromage

Assiette de Fromages du marché	8€
<i>Selection of cheeses from the market</i>	

Desserts

Sphère de chocolat noir, mousse mascarpone et griotte	12€
<i>Sphere of dark chocolate, cherries and mascarpone mousse - Supplément de 3€ sur les menus</i>	
*Gratin de fruits rouges : Petit soufflé de framboises, crème citronnée. Dessert à commander en début de repas	12€
<i>Gratin of red fruits: Soufflé with raspberry and lemon cream. This dessert is ordered before the meal</i>	
<i>Supplément de 3€ sur les menus / € 3 surcharge on menus.</i>	

Le Fondant au Chocolat noir grand cru Macaé Brésil de Valrona, crème anglaise & douceur glacée	10€
<i>Dark chocolate cake Macaé Cocoa of Valrona with vanilla custard and ice cream</i>	

Crème brûlée à la vanille	8€
Glace / Ice cream :	6€
<i>Tendresse : Orange, chocolat, poire</i>	
<i>Colonel : Citron & vodka (sup.3€)</i>	
<i>Tradition : Chocolat, vanille, fraise</i>	
<i>Poire Williams : Poire & eau de vie de poire Williams (sup.3€)</i>	
<i>Fruits des bois : Fraise, framboise, cassis</i>	