

## Pour Commencer ...

Les 6 huîtres d' Occitanie ( N°3 )	12 €
Les Anchois de Méditerranée anchois frais marinés sur une compotée de poivrons et oignons confits	18 €
Le Thon en tartare aux herbes fraîches en nage de gaspacho	18 €
Le Foie gras ( Maison Colverd Emporda ) poêlé aux pêches de Vigne, émulsion Banyuls	19 €
Le Risotto de Calamar et Gambas	22 €
Entrée du jour	14 €

## Côté Terre – Côté Mer

La Sole façon meunière	36 €
Le Turbot le filet poêlé, fondue de fenouil, émulsion de beurre blanc à la Vodka	31€
Le Merlu le pavé rôti, jus d'étrille et gambas	26€
Le Bœuf Français le filet rôti, demi-glace, artichaut barigoule	30 €
Le Ris de Veau la pomme braisée, jus de veau, légumes du moment	32 €
Plat du jour	22 €

# Menu

La Tomate d'Antan du Pays,  
mondée en carpaccio, confite, en sorbet, émulsion Burrata et copeaux de Serrano

ou

Le Thon rouge  
en tataki, graines de chia, pomelos et crème de raifort

ou

L'Entrée du jour

----

Le Poisson selon arrivage  
pour un maximum de qualité et de fraîcheur,  
les poissons sont proposés en fonction des arrivages ...

ou

La Queue de bœuf confite,  
Pommes de terre écrasées à l'huile de truffe,  
légumes de saison

ou

Le Plat du jour

----

La salade de fruits frais et sorbet maison

ou

Crème brûlée façon catalane, glace maison Touron

ou

L'assiette de fromage affiné

ou

Le dessert du jour

36 €

## Pour Finir en douceur ...

Soufflé au Grand Marnier, sorbet maison orange Grand-Marnier A commander en début de repas	14 €
Le sablé à la pêche, gelée de pêche et mascarpone	12
€	
Fondant chocolat Valhrona cœur coulant poire Banyuls	12 €
Crème brûlée façon catalane, sablé à l'anis	10 €
Salade de fruits frais sorbet maison	10 €
L'assiette de Fromage Crèmerie « Les gouteurs de fromages » (Thuir)	12 €
Le dessert du jour	10 €

## Menu Enfant

Pour les enfants, nous vous proposons une formule  
avec une viande ou un poisson, et un dessert

18 €

# Menu Homard

Amuse bouche autour du homard

-----

La Bisque ...  
en cappuccino

-----

Les Pinces ...  
en salade, huile d'olive truffée, vinaigre de Banyuls

-----

Le Corps ...  
en risotto, pochée dans un beurre blanc,  
garniture et légumes selon les arrivages et les saisons

-----

Dessert au choix à la carte

65 €

*Sur réservation 48 h à l'avance*