



Menu

58€

Kir de Bienvenue

Entrées Froides

Tomates anciennes & burrata

Foie gras du Sud-Ouest chaud poêlé à la figue

Salade Châtelaine au foie gras de canard

Foie gras à l'Armagnac sur glace

Demi homard sur son lit de verdure

Saumon gravlax

Gambas grillées sur salade

Assiette d'huîtres du pays

Noix de Saint-Jacques à la fleur de sel de Gruissan

Entrées Chaudes

Méli-Mélo de la mer aux champignons et petits légumes

Escargots à la Carcassonnaise

Cassolette d'écrevisses

Huîtres gratinées

Plats

Magret de canard en aiguillette sauce « Café de Paris »

Agneau rôti au romarin

Pièce de bœuf sauce Marchand de vin

Porcelet rôti au miel des Corbières

Cassoulet maison au confit de canard

Cuisse de canard confite sauce forestière

Rognons de veau à la plancha

Poisson à la plancha

Fromages

Fromages de pays au miel

Ou

Desserts

Crème brûlée au café

Moelleux au chocolat avec sa glace vanille

Tarte au citron revisitée

La profiterole au chocolat

Tarte tatin

Dame Blanche

Assiette de fruits

Colonel : Sorbet citron & vodka

Glace & sorbet

1 bouteille de vin du Domaine pour deux personnes

Café ou Verveine