



Menu

48€

Kir de Bienvenue • Welcome Kir

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

Ou

Entrées Chaudes

Méli-Mélo de la mer aux champignons et petits légumes
Escargots à la Carcassonnaise
Cassoulette 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

Cold Starters

Heirloom tomatoes & burrata
Warm pan-seared foie gras from South-West France with fig
Châtelaine salad with duck foie gras
Armagnac foie gras served chilled
Half lobster on a bed of salad greens
Gravlax salmon
Grilled king prawns on salad
Plate of local oysters
Scallops with Gruissan fleur de sel

Or

Hot Starters

Seafood medley with mushrooms and baby vegetables
Carcassonne-style snails
Crayfish casserole
Oysters au gratin

Main Courses

Sliced duck breast with Café de Paris sauce
Roast lamb with rosemary
Beef steak with red wine sauce
Roast suckling pig with Corbières honey
Homemade cassoulet with duck confit
Duck confit leg with wild mushroom sauce
Plancha-grilled veal kidneys
Plancha-grilled fish

Cheese

Local cheeses with honey

Or

Desserts

Coffee crème brûlée
Chocolate fondant with vanilla ice cream
Reimagined lemon tart
Chocolate profiterole
Tarte Tatin
Dame Blanche
Fresh fruit plate
Colonel: lemon sorbet & vodka
Ice cream & sorbet

1 bottle of Domaine wine for two people
Coffee or verbena herbal tea