# POUR ACCOMPAGNER Laperitif

Amuse-bouches 8 verrines pour 2 personnes

21€

10€

Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit au Porto blanc, chutney d'ananas et vanille brune du Lac Victoria en Ouganda, pain d'épices
- A partager ou pas -



C'est grave là, docteur?

Gravlax de truite saumonée, salade de chou blanc façon Tsukemono mariné à l'huile de sésame, au mirin et aux graines de sésame blanc, sauce à la moutarde du Pays Cathare et aneth

Va te faire cuire un oeuf: oui mais parfait! 14€ Oeuf parfait bio de Bize-Minervois sur crème de panais, chips de poitrine fumée et croûtons de pain de Saint Marcel sur Aude



Haemul Pajeon à la mode de chez nous
Galette coréenne aux légumes de saison,
à tremper dans une sauce au tamari et
graines de sésame, écrasée de patates
douces, champignons, pomme duchesse



## Olinas GRILLÉES, MITONNÉES, CONFITES

Un effet boeuf
Filet de boeuf charolais français
+/- 250gr, fleur de sel de Gruissan,
jus de viande fumé et corsé au romarin,
pomme duchesse

Copains comme cochons

Carré de côte de cochon label rouge
grillée, sauce aux airelles, pomme
duchesse, légumes de saison

28€

My name is bun, James Bun

22€

Burger au pain bun brioché, cheddar, steak de bœuf charolais, poitrine fumée, feuilles de moutarde rouge, sauce tartare, pomme duchesse

25€

POUSSONS

Dire que je n'étais pas encore né Rouille d'encornets au safran de Gruissan, pommes de terre, légumes de saison



Ardoise de cinq fromages

12€

Chou, chéri, dis-moi oui

12€

Profiterole avec un gros chou fait maison, boule de glace vanille, chocolat noir Barry 55%

Garçon, un café noisette s'il vous plaît 12€ Biscuit à la noisette, croustillant praliné et noisettes, enrobage au chocolat Dulcey et chantilly au café

Embarquement immédiat pour le bonheur 12€ Crémeux au chocolat noir 66% grand cru Caraïbe, insert de poire confite à la cannelle, pâte sucrée à la cannelle



Boissons non comprises dans les prix des plats et des menus sauf menu des petites papilles



## MENU À 39€ Lé canal du midi

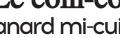


#### Va te faire cuire un oeuf: oui mais parfait!

Oeuf parfait bio de Bize-Minervois sur crème de panais, chips de poitrine fumée et croûtons de pain de Saint Marcel sur Aude

#### Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit au Porto blanc, chutney d'ananas et vanille brune du Lac Victoria en Ouganda, pain d'épices



(Supplément 7€)



#### Dire que je n'étais pas encore né

Rouille d'encornets au safran de Gruissan, pommes de terre, légumes de saison



#### Garçon, un café noisette s'il vous plaît

Biscuit à la noisette, croustillant praliné et noisettes, enrobage au chocolat Dulcey et chantilly au café

#### C'est grave là, docteur?

Gravlax de truite saumonée, salade de chou blanc façon Tsukemono marinée à l'huile de sésame, au mirin et aux graines de sésame blanc, sauce à la moutarde du Pays Cathare et aneth

#### Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit au Porto blanc, chutney d'ananas et vanille brune du Lac Victoria en Ouganda, pain d'épices (Supplément 7€)



#### Copains comme cochons

Carré de côte de cochon label rouge grillée, sauce aux airelles, pomme duchesse, légumes de saison



#### Embarquement immédiat pour le bonheur

Crémeux au chocolat noir 66% grand cru Caraïbe, insert de poire confite à la cannelle, pâte sucrée à la cannelle



#### Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit au Porto blanc, chutney d'ananas et vanille brune du Lac Victoria en Ouganda, pain d'épices



#### Un effet boeuf

Filet de boeuf charolais français +/- 250gr, fleur de sel de Gruissan, jus de viande fumé et corsé au romarin, pomme duchesse

#### Ardoise de trois fromages



### **MENU** des petites papilles

Sirop à l'eau 25 cl, parfum au choix

Carré de côte de cochon label rouge grillée, pomme duchesse, légumes de saison

Profiterole avec un chou fait maison, boule de glace vanille, chocolat noir Barry 55%

Boissons non comprises dans les prix des plats et des menus sauf menu des petites papilles