

GRIGNOTAGES

Avant de commencer Seul ou à partager

Jambon de vieille truie Arrosagaray <i>70 g</i>	9
L'incontournable croquette de pieds de cochon, mayonnaise moutard <i>À la pièce</i>	1.50
De mon ami Fausto, croustillant de Tapioca tome de rodez, Sauce piquante <i>A la pièce</i>	1.50
Nos patatas fritas, sauce rouille <i>6 pièces</i>	5
Grande planche de charcuterie Millas <i>Saucisson, chorizo, coppa, boudin, melsat, beurres préparés et condiments</i>	15
Huîtres de Gruissan n°1 nature <i>4 pièces</i>	14,50
Chipirones frits, sauce anchoïade	13,50

ENTREES

Carpaccio de St Jacques en coquilles, agrumes, pickles de courge	16
Oeufs gras, anchoïade, sériole de Méditerranée fumée, poutargue	11
Bouillon miso, émincé de tête de veau, shiitakés, huîtres frits	12

UN PEU PLUS

Salade en vinaigrette	4
Pommes allumettes	5.50

PLATS

La pêche du jour

Boeuf confit au Prunelart, candela à la crème, tome de Rodez	21
Calamars à la plancha, jus à l'encre, patatas fritas sauce rouille	23

CUIT AU FOUR À BRAISE

Burger de bœuf Tarnais, tome de brebis, poitrine fumée, oignons pickles sauce secrète, pommes allumettes	19
Crêpinettes de pieds et tête de cochon, jambon de vieille truie, aligot potimarron	21
Morceaux choisis de cochon de lait, pommes allumettes, salade, vrai jus, condiment béarnaise	27 / pers
<i>Min 2 pers 25 minutes d'attente</i>	
Côte de bœuf Angus Irlandaise maturée 45 jours pommes allumettes, salade, vrai jus, condiment béarnaise	9.90 / 100gr
<i>A partager 35 minutes d'attente</i>	

FROMAGES sélectionnés par Sandrine & Arnaud <i>Fromagerie Saint-Pierre</i>	11
---	----

DESSERTS

Glaces et sorbets maison X3 Vanille Chocolat sorbets du moment	8
Profiteroles, glace vanille, chantilly, sauce chocolat	10
Baba, crème fouettée, raisins confit au Mauzac rose	10.50
Mont Blanc automne / hiver	11,50
Fondant chocolat, mousse café, éclats de chocolat noir	9,50
Pommes confites au sirop d'érable, sablé au noix, sorbet pommes	10
Curbelet, crémeux potimarron, graines de courges, glace parfum, pain d'épices	11

NOS MENUS

MENU DU DÉJEUNER 22

*Servi du lundi au vendredi
au déjeuner hors jours fériés*

Entrée du semainier	6
Plat du semainier	13
Dessert du semainier	6
<i>Le verre de vin du moment</i>	6

MENU DU MOMENT 35

Servi au déjeuner et au diner

Soupe de poissons, crevettes, émincé de poulpe, moules, croutons, aïoli	8
Cochonnet de Mangalica cuit à la braise, légumes d'automne, vrai jus	21
Vacherin myrtilles sauvages	8

En accord avec votre menu, notre cocktail et 2 verres de vin (12cl) 14

MENU DÉGUSTATION 56

Servi pour l'ensemble de la table

Grignotages	
Carpaccio de St Jacques en coquilles, agrumes, pickles de courge	
Blanc de calamar à la "carbonara"	
Cochon de lait cuit au four à braises, aligot potimarron, vrai jus	
Mont Blanc automne / hiver	

En accord avec votre menu, notre cocktail et 3 verres de vin (8cl) 24

MENU ENFANT 12

Jus de fruits Milliat - Fish & chips
Coupe glacée vanille chantilly

LE SEMAINIER 22

Entrée plat | Plat Dessert 19
*Servi du lundi au vendredi
au déjeuner hors jours fériés*

LUNDI

Fromage de tête de cochon, vinaigrette à l'échalotte, câpres, persil haché

Risotto à la marinière, moules et gambas sans travail, jus de tête réduit

Mousse chocolat, espuma tonka, tuile grué

MARDI

Oeuf coulant cuisiné à la carbonara

Joue de cochon confite au vin rouge, mousseline de patate douce

Baba rhum raisins, chantilly

MERCREDI

Croquette de canard confit, endives et betteraves en vinaigrette

Médaille de veau grillé, champignons à la crème paillasson de courge

Ile flottante, chouchou noisette, caramel

JEUDI

Saumon fumé maison, fromage blanc ciboulette aneth, radis pickles

Notre cordon bleu à la tome d'Aubrac, cœur de sucrine à la braise

Coupe agrumes, sorbet citron, granola

VENDREDI

Tataki de boeuf sauce miso, noix de pécan, shiitakés marinés

Poisson du vendredi

Gaufre liégeoise, crème de marron, mousse mascarpone