



MENU À TITRE D'EXEMPLE

MENU DÉJEUNER

Entrée-Plat ou Plat-Dessert

19 €

Entrée-Plat-Dessert

24 €

Crème d'asperges blanches, œuf parfait

-

Filet d'églefin cuit au four, petits légumes, fumet au œufs
de hareng

Ou

Échine de cochon rôtie, asperges vertes,
pleurotes en persillade

-

Choux chantilly, sauce chocolat de Nicolas Berger



MENU

Maxime vous propose de vous laisser guider
avec les menus :

En 4 Services : 35 €

En 5 Services : 42 €

En 6 Services : 50 €

Et plus sur demande, 10 € par service supplémentaire

Pour accompagner le menu Alexandre vous propose les
accords mets et vins :

3 verres 19 € / Pers

4 verres 25 € / Pers

5 verres 30 € / Pers



À partager

Jambon Cebo de Campo	12€
Cécina	11 €
Fuet Catalan	120Gr / 8 € 250Gr / 14 €
Lomo	14 €
Fromages	12 €

Vin aux verres 12cl

BLANC :

IGP Pays de l'Hérault « COMBE CALCAIRE » / famille Guibert	2023	6 €
VDF « TORLIT » / DOMAINE LES SALICAIRES	2023	7,5 €
AOC Languedoc « L'IN » / Mas Conscience	2023	8 €

ROSÉ :

VDF « TRAM » / Clos des Vins D'Amour	2023	5 €
--------------------------------------	------	-----

ROUGE :

V.D.F « Le Pérou » / Domaine des Frères	2024	6,5 €
AOP Maury Sec « Les terres noires » / Guillaume Gangloff	2022	7 €
AOP Côtes du Roussillon Villages « LES HAUTS DE FORÇA RÉAL »	2019	7,5 €

MACÉRATION :

VDF « ORGASMIQUE » / Clos des Vins D'Amour	2023	7,5 €
--	------	-------

RANCIO SEC :

VDF « CAP DE CREUS » / DOMAINE LA TOUR VIEILLE	8 cl	10 €
--	------	------

VIN DOUX :

VDF Vendange Tardive « PURE » / Mas Conscience	2018	7,5 €
AOC Banyuls « RESERVA » / Domaine La Tour Vieille	8 cl	6 €
AOC MAURY 40 ans d'âge / MAS AMIEL	6 cl	14 €

BULLES :

VDF « PÉPIN » (PET NAT) / PÉPIN	NM	7,5 €
Champagne A.Bergere Brut Origine	NM	13 €