



À partager

| | |
|--------------------------------------|------|
| Jambon iberique bellota 50 % 100gr | 14€ |
| Cécina 100 gr | 11 € |
| Lomode bellota 100 % iberique 100 gr | 14 € |
| Botifarra negra ancha 120 gr | 5 € |
| Botifarra negra ancha grillé 150 gr | 6 € |
| Fuet Catalan | 14 € |
| Shropshire affiné au banyuls ambré | 12 € |

La Ferme Xadi à Palau Del Vidre

| | |
|----------------|-----|
| Chorizo 100 gr | 9 € |
|----------------|-----|

LA CARTE D'ÉTÉ

DISPONIBLE TOUTE LA SEMAINE, SAUF SAMEDI SOIR

| | |
|--|------|
| Tartare de poisson du moment, yaourt fumé, mesclun | 9 € |
| Mozzarella Catalane 110gr | 10 € |
| Burrata Catalane 125gr, Accompagnée de tomates du Roussillon marinées | 13 € |
| - | |
| Salade de Marius Auda, oignons rouge, parmesan, œufs durs, crouton, amandes grillées | 14 € |
| Poisson d'arrivage cuit au four, riz noir IGP de Camargue aux légumes, fumet crémé | 17€ |
| Viande du moment, courgettes rôties au Zaatar, jus aux épices | 18 € |
| Côte de veau IGP d'Aveyron (environ 1 kilo pour 2 ou 3 personnes), purée de pomme de terre, jus corsé | 70 € |
| - | |
| Soupe de fraise, glace yaourt, mousse tonka | 7 € |
| Mi-cuit chocolat 65% comme au GR5 | 9 € |



MENU DÉJEUNER

Entrée-Plat ou Plat-Dessert

19 €

Entrée-Plat-Dessert

24 €

MENU À TITRE D'EXEMPLE

Tarte à la tomate du Roussillon, mesclun de Marius Auda

-

Pavé de Merlu, riz noir IGP de Camargue aux blettes,
fumet crémé aux œufs de harengs

Ou

Volaille en deux cuissons, haricots verts du Roussillon,
jus corsé

-

Île flotante

Ou

Shropshire affiné au Banyuls ambré (+7 €)



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

SERVIS POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Nos Glaces proviennent de la SAS Glaces des Alpes

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

3 verres 19 € / Pers

4 verres 25 € / Pers

5 verres 30 € / Pers

Vin aux verres 12cl

BLANC :

| | | |
|---|------|-----|
| VDF « SUMA MUSA » / DOMAINE CHANCHAN | 2025 | 6 € |
| VDF « ÇA FAIT RIRE LES OISEAUX » DOMAINE DE SANCET | 2024 | 7 € |
| IGP Pays d'Hérault « CHANTS DU JARDIN » / Clos Constantin | 2023 | 7 € |

ROSÉ :

| | | |
|--|----|-------|
| IGP Côtes Catalanes « EFFET PAPILLON » / ROC DES ANGES | NM | 5,5 € |
|--|----|-------|

ROUGE :

| | | |
|--|------|-------|
| VDF « CANON » / DOMAINE LEONINE | 2024 | 5,5 € |
| AOC Vinsobres / CHÂTEAU DE BEAUCASTEL | 2021 | 6 € |
| AOP Maury Sec « TERRE BRUNE » / Domaine Poudroux | 2023 | 8€ |

MACÉRATION :

| | | |
|------------------------------------|------|-------|
| VDF « PEURANGE » / Domaine LEONINE | 2024 | 8,5 € |
|------------------------------------|------|-------|

RANCIO SEC :

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

VIN DOUX :

| | | |
|--|------|-------|
| VDF Vendange Tardive « PURE » / Mas Conscience 8 cl | 2018 | 7,5 € |
| AOC Banyuls Blanc / Domaine La Tour Vieille 8 cl | NM | 8,5 € |
| AOC Banyuls « RESERVA » / Domaine La Tour Vieille 8 cl | NM | 7 € |
| VDF « VITRIOL » / O.PITHON 8 cl | 2022 | 10 € |

BULLES :

| | | |
|---|----|------|
| AOC Crémant du Jura / Domaine de Montbourgeau | NM | 10 € |
|---|----|------|