



Quelques saveurs du pays Cathare ...

Escalope de foie gras poêlé, clafoutis aux raisins et caramel épicé	13.00€
Salade de mâche et noix de Saint-Jacques aux œufs de lump, marinade de mangue et ananas	11.00€
Velouté de champignons et son œuf poché, quelques morilles	9.00€
Les six huîtres de Bouzigues	10.00€
Les douze huîtres de Bouzigues	20.00€
Entrée de l'ardoise	6.00€
Noix de Saint-Jacques juste saisie et poireaux fondants, sauce safranée	19.00€
Filets de sole vapeur sur une brandade de morue, émulsion de cresson	10.00€
Filet de bar rôti, purée de céleri et huile d'olive à l'ail	16.00€
Poisson de l'ardoise	11.00€
Cassoulet languedocien au porc et confit de canard maison	14.00€
Magret de canard entier grillé, jus à la réglisse, purée de panais et tuile aux noix.	19.00€
Filet de bœuf grillé, sauce aux morilles et trio de légumes	17.00€
Pavé de biche sauce au vin des Corbières, poêlée de cèpes et échalotes confites.	18.00€
La viande de l'ardoise	11.00€
Pâtes de l'ardoise	9.00€
Sablé aux figues rôties, glace spéculos	11.00€
Le truffé au chocolat noir	9.00€
Gâteau glacé à la crème de marron et armagnac, sauce chocolat	7.00€
Coupe de glace 3 boules au choix	5.00€
Assiette de fromages	6.00€
Le dessert de l'ardoise	4.00€

L'ardoise 14.90€

**Une entrée
Un plat
Un dessert**

Les pitchouns (-12 ans) 8.50€

**Steak haché
Plat de l'ardoise (portion enfant)
Nuggets de poulet
Yaourt ou glace fantaisie**

Consultez l'ardoise du jour