

## À LA CARTE

### À partager

- 🏠\* Magret séché maison 16€
- 🏠 Truite fumée, blinis 16€
- \* Charcuterie de la Maison Garcia 260g 19€
- \*🌿 Fromage de la Maison Xavier 400g 24€

### Entrées

- 🏠🌿 Caviar d'aubergine, Pavé Toulousain et toasts à l'ail 12€
- 🏠🌿 Charcuterie de la Maison Garcia 160g 13€
- 🏠 Quiche de légumes de saison 16€
- Assiette de foie gras maison 18€

### Plats

- 🏠\*🌿🌿 Émincé de carottes confites à l'ail et au persil, ketchup fumé 14€
- 🏠 Croque Monsieur truffé, salade verte *SIGNATURE* 19€
- Cassoulet de la Maison Garcia 23€

### Desserts

- 🏠\*🌿🌿 Salade de fruits frais 9€
- 🏠\*🌿🌿 Riz au lait, romarin et caramel 11€
- 🏠\*🌿🌿 Mousse au chocolat, fleur de sel de Gruissan, huile d'olive Muñoz 11€
- \*🌿 Fromage de la Maison Xavier 260g 15€

### Menu enfant

- 🏠 Coquillettes au fromage et poulet 19€
- 🏠\* Mousse au Chocolat



## A LA CARTE

### To share

- 🏠\* Homemade dried duck breast 16€
- 🏠 Smoked trout, blinis 16€
- \* Maison Garcia charcuterie 260g 19€
- \*🌿 Maison Xavier cheese selection 400g 24€

### Starters

- 🏠🌿 Eggplant Caviar, Pavé Toulousain cheese and garlic toasts 12€  
Maison Garcia charcuterie 160g 13€
- 🏠🌿 Seasonal vegetable quiche 16€
- 🏠 Homemade foie gras 18€

### Main Courses

- 🏠\*🌿🌿 Carrot fricassée confit with garlic and parsley, smoked ketchup 14€
- 🏠 Truffle croque monsieur, green salad SIGNATURE 19€  
Cassoulet (Maison Garcia) 23€

### Desserts

- 🏠\*🌿🌿 Fresh fruit salad 9€
- 🏠\*🌿🌿 Rice pudding with rosemary and caramel 11€
- 🏠\*🌿🌿 Chocolate mousse, Gruissan sea salt and Muñoz olive oil 11€  
\*🌿 Maison Xavier cheese selection 260g 15€

### Children's menu

- 🏠 Macaroni pasta with cheese and chicken 19€
- 🏠\* Chocolate mousse



Net price including VAT, service included

