

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 with cheese and chicken 19€
- 🏠* Chocolate mousse



Net price including VAT, service included

