

Menu Panoramique à 20,90 €

Brioche et foie gras au torchon à l'huile de noisette
Chutney de pommes * et raisins

*Brioche und Gänseleber eingerollt an Haselnussöl
Apfel-Chutney * und Rosinen*

ou / oder

Tartare de St. Jaques au pesto, escagaro! **
au piment d'Espelette, chantilly à la tomate
*St-Jaques (Muschel) Tartar an Endivien-Pesto **
an Espeletten-Pfeffer, Tomaten-Sahne*

ou / oder

Salade Pays Cathare au melon *, jambon cru
bouchons de Combeville * et miel
*Salat Pays Cathare an Melone, gekochter Schinken
Ziegenkäse-Stückchen aus Combeville* und Honig*

ou / oder

Assiette de 6 huîtres du Grau de Vendres
Teller mit 6 Austern aus Grau de Vendres

.....

Souris du porc, jus à la moutarde ancienne
frites et légumes
*Schweinshaxe, Jus mit Senf nach althergebrachter Art
Fritten und Gemüse*

ou / oder

Seiches et gambas à la plancha, sauce chien
riz de l'Aude * rouge et blanc et légumes
*Tintenfische und Gambas à la Plancha (gegrillt), Chien-Sauce (Antillen, aus grünen Gewürzen)
Reis aus der Aude * rot und weiß und Gemüse*

ou / oder

Magret de canard à la mexicaine
frites et légumes
*Entenbrust mexikanische Art
Fritten und Gemüse*

ou / oder

Bar à la plancha, farce tomate, tapenade et olives vertes
riz de l'Aude * rouge et blanc et légumes
*Barsch à la Plancha (gegrillt), gefüllte Tomate, Olivenpaste und grüne Oliven
Reis aus der Aude * rot und weiß und Gemüse*