



MENU DU JOUR

29€ ENTRÉE | PLAT | DESSERT

ENTRÉE

Tartare de topinambour à la noisette
et crème de butternut aux notes d'arabica



PLAT

Parmentier de sanglier sauvage de nos régions,
jus brun aux champignons et légumes oubliés



DESSERTS

Paris Brest praliné et
crème glacée à la vanille

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir
de produits bruts et de produits traditionnels.

Pour vos régimes spéciaux et intolérances particulières, veuillez s'il vous plaît vous adresser au personnel de service
Les enfants sont invités à découvrir les subtils mets de notre carte, selon leurs envies, au prix de 15 euros.
Valable pour les enfants jusqu'à 12 ans révolus.



CARTE DES VINS

Cette liste présente une sélection de nos vins les plus populaires. Si vous souhaitez voir la carte plus large des vins, veuillez demander à votre serveur. This list features a selection of our most popular wines. If you would like to see the wider wine list, please ask your server.

LES BLANCS

LES CARRASSES 2020 5€ | 22€
IGP PAYS D'OC | Chardonnay

DOMAINE D'AUBARET 2020 4.5€ | 18€
IGP PAYS D'OC | Sauvignon Blanc

DOMAINE D'AUBARET 2020 4.5€ | 18€
IGP PAYS D'OC | Viognier

CIBADIES VERMENTINO 2020 | 29€
IGP PAYS D'OC | Vermentino

CIBADIES LE JARDIN 2018 | 29€
IGP PAYS D'OC | Chardonnay

CHÂTEAU CAPITOUL OROS 2018 | 32€
AOP LA CLAPE | Chardonnay
Viognier, Roussanne, Marsanne

LES CARRASSES CUVÉE LA SERRE 2019 7.5€ | 40€
AOP LANGUEDOC | Grenache Blanc, Vermentino,
Marsanne, Viognier

LES ROSÉS

LES CARRASSES 2020 4.5€ | 22€
IGP PAYS D'OC | Pinot Noir, Grenache Noir

CHÂTEAU VAUGELAS LE ROSE 2020 | 23€
AOP LANGUEDOC | Syrah, Grenache Noir

CHÂTEAU CAPITOUL ODE 2020 | 24€
AOP LA CLAPE | Cinsault, Grenache Noir, Syrah

LES moelleux

CHATEAU L'ESPARROU MUSCAT 2018 5€ | 24€
AOC MUSCAT DE RIVESALTES | Muscat

CHATEAU L'ESPARROU AMBRE 2009 7€ | 42€
AOC RIVESALTES | Grenache Blanc

CHATEAU L'ESPARROU TUILE 2010 7€ | 42€
AOC RIVESALTES | Grenache Noir

LES BULLES

CHAMPAGNE BRUT 15€ | 95€
POMMERY

CHAMPAGNE BLANC DE BLANC | 125€
Pommery Apanage

CHAMPAGNE ROSE | 95€
Pommery Apanage

LES ORANGES

CHATEAU L'ESPARROU SOLARIS 2019 24€
VIN DE FRANCE Vermentino, Viognier, Muscat

LES ROUGES

LES CARRASSES 2020 4.5€ | 22€
IGP PAYS D'OC | Syrah

CHÂTEAU VILLERAMBERT-JULIEN OPÉRA 2018 4.5€
| 22€ AOP MINERVOIS | Grenache Noir, Mourvèdre

CHÂTEAU VAUGELAS PHYSIS 2019 | 22€
AOP CORBIÈRES | Grenache Noir, Mourvèdre

CHÂTEAU L'ESPARROU NATARE VIN BIO | 20€
AOP LANGUEDOC | Syrah, Grenache Noir,
Carignan

CHÂTEAU VILLAMBERT-JULIEN INCARNAT 2017
| 35€ AOP MINERVOIS | Syrah, Grenache Noir,
Carignan

CHÂTEAU CAPITOUL OROS 2018 | 32€
AOP LA CLAPE
Syrah, Grenache Noir, Carignan

LES CARRASSES 'LA SERRE' 2019 7.5€ | 40€
AOP LANGUEDOC | Syrah, Grenache Noir

CHÂTEAU VAUGELAS '140' 2018 7€ | 35€
AOP CORBIÈRES
Syrah, Grenache Noir, Carignan, Mourvèdre

CHÂTEAU VILLAMBERT-JULIEN EXCELLENCE
2015 60€ AOP MINERVOIS | Syrah, Grenache
Noir, Mourvèdre

CHÂTEAU VAUGELAS 2015 62€
AOP CORBIÈRES | Syrah, Grenache Noir,
Mourvèdre

CHÂTEAU L'ESPARROU EXCELLENCE 2018 | 60€
COTES DE ROUSSILLON
Syrah, Grenache Noir, Carignan

EAU | WATER

Dans une démarche éco-responsable nous avons décidé de vous servir une eau de dégustation microfiltrée produite et embouteillée sur place, un système développé non seulement dans le but de réduire l'impact sur l'environnement, mais également pour une meilleure expérience gustative entre mets et vins. Eau plate et pétillante servie à volonté, facturée 1,50€ par personne (gratuite pour les enfants). Merci de nous signaler si vous êtes contre cette démarche au moment de l'addition.

As part of our commitment to the environment we have this season installed the Nordaq water microfiltration system, developed not only to reduce waste and travel kms but also to enhance the taste of food and wine. The system allows us to offer unlimited pure still and sparkling water to our guests billed at 1,50€ per person (kids free). If you are not happy with this approach, please let your server know when requesting the cheque.



MENU

MENU DÉGUSTATION EN 6 ACTES | 6 COURSE TASTING MENU 68€

EN 3 ACTES | 3 COURSES 48€

ACTE N°1

Amuse-bouche

1ST COURSE

Amuse-bouche

ACTE N°2

Carpaccio de noix de Saint Jacques pêchée à la main, bisque de homard bleu crémeuse à la graine de coriandre, pickles de butternut au miel de la Clape ^{SG}

2ND COURSE

Scallop carpaccio, creamy blue lobster bisque with coriander seeds, La Clape honey butternut pickles ^{SG}

ACTE N°3

Foie gras poêlé aux champignons des bois et mousseline de pommes de terre, émulsion au safran de Gruissan

3RD COURSE

Seared foie gras with forest mushrooms, potato purée and Gruissan safran foam

ACTE N°4

Filet de chevreuil sauvage rôti et jarret cuit 12h, cerfeuil tubéreux et sauce au chocolat et genévrier de notre jardin

4TH COURSE

Fillet and slow cooked shank of wild roe deer chervil root, chocolate and garden juniper berry sauce

ACTE N°5

Burrata doucement fumée, crumble de pain brioché à la truffe et pesto de kale

5TH COURSE

Lightly smoked Burrata cloud, truffled brioche crumble and kale pesto, autumn truffle shavings

ACTE N°6

Mousse de panais et chocolat blanc Valrhona, crème glacée aux cèpes et coeur coulant d'arabica

6TH COURSE

Parsnip mousse and Valrhona white chocolate, porcini ice cream and arabica heart.

Pour plus de plaisir, nous vous conseillons de choisir le menu pour l'ensemble de la table.

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels.

Pour vos régimes spéciaux et intolérances particulières, veuillez s'il vous plait vous adresser au personnel de service.

Les enfants sont invités à découvrir les subtils mets de notre carte, selon leurs envies, au prix de 15€.

Valable pour les enfants jusqu'à 12 ans révolus.

For a more enjoyable experience we advise that you choose the menu for the whole table.

The dishes on this menu are freshly prepared from raw and traditional ingredients.

For special diets and intolerances, please ask the staff on duty.

Children can choose the dishes they'd like from our menu for 15€.

Valid for children up to 12 years old.

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable.

For guests suffering from allergies alternative dishes are available, subject to advance notification.



CARTE AUTOMNE

ENTRÉES | STARTERS

Fines tranches de filet de faisan, topinambour panna cotta, jaune d'œuf fermier et une réduction du vin rouge du domaine 16€ (SG)

Finely sliced pheasant fillet, Jerusalem artichoke pannacotta, free-range egg yolk, Les Carrasses red wine reduction

Carpaccio de noix de saint Jacques péchée à la main, bisque de homard bleu crémeuse à la graine de coriandre et pickles de butternut au miel de la Clape 17€ (SG)

Scallop carpaccio, creamy blue lobster bisque with coriander seeds, La Clape honey butternut pickles

Foie gras poêlé aux champignons des bois et mousseline de pommes de terre, émulsion au safran de Gruissan 16€ (SG)

Seared foie gras with forest mushrooms, potato purée and Gruissan saffron foam

Légèreté au bleu des Causses, tartare de cèpes à l'huile de noix, salsifis fumé et crumble d'olives noires Ascolana 14€ (V)

Causses blue cheese mousse, cepe tartare with nut oil, smoke salsify and Ascolana olive crumble



PLATS | MAIN COURSES

Risotto vénéré aux champignons, légumes oubliés et parmesan de Rodez 24€ (SG)

Black mushroom risotto, seasonal vegetables and Rodez parmesan

Dos de daurade royale sauvage de méditerranée, purée de topinambour, carottes cuites à l'eau de mer et beurre de campari 27€ (SG)

Wild Mediterranean seabream, Jerusalem artichoke purée, carrot poached in sea salt and campari butter

Filet de chevreuil sauvage rôti et jarret cuit 12h, cerfeuil tubéreux et sauce au chocolat et genévrier de notre jardin 26€

Filet and slow cooked shank of wild roe deer chervil root, chocolate and homegrown juniper berry sauce

Joue de sanglier confite au Syrah du domaine, choux rouge braisé et salsifis, billes de raisin 25€

Slow cooked wild boar cheek, Carrasses Syrah, braised red cabbage and salsify, grape caviar



DESSERTS

Mousse de chocolat blanc Valrhona et panais,
cœur coulant d'arabica et crème glacée aux cèpes 12€

Valrhona white chocolate and parsnip mousse
with a soft coffee centre, cepe ice-cream

Poire pochée aux épices douces,
bavarois aux amandes amères, sirop de violette 11€

Spiced poached pear, bitter almond cake,
violet ice-cream, verveine

Entremet au chocolat noir Grand Cru, mandarine confite,
graines de courge et glace au butternut 12€

Grand Cru dark chocolate dessert, mandarine confit,
pumpkin seeds and butternut ice-cream

Assiette de fromages régionaux et confit d'oignon à la grenadine 11€

Platter of local cheeses and grenadine onion chutney

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable
For guests suffering from allergies alternative dishes are available, subject to advance notification