

## La Pause du Midi

Notre Chef Damien Réveiller et sa brigade vous régaleront.  
Retrouvez chaque mois une nouvelle sélection de plats, dont vous pourrez profiter à la Carte ou sous forme de menu :

**Menu 3 plats au choix (entrée - plat - dessert) - 30 €**  
**Menu 2 plats au choix (entrée - plat ou plat - dessert) - 25€**

### Les entrées

|   |     |   |
|---|-----|---|
| Velouté d'asperges blanches, émulsion chorizo .....                               | 10€ | ☯ |
| Crispy de Gambas au Panko, radis violets de chez Didier, sauce sweet chilli ..... | 16€ |   |
| Bruschetta avocat, crevettes, copeaux de légumes .....                            | 11€ |   |
| Salade de jeunes pousses, gésiers, magret fumé, vinaigrette aux noix .....        | 12€ |   |

### Les plats

|   |     |   |
|---|-----|---|
| Risotto de Crozets & petits pois .....  | 20€ | ✓ |
| Saumon à l'unilatérale, épinards tombés à l'ail, sauce beurre blanc au Saté ..... | 22€ | ☯ |
| Poitrine de cochon grillée, gratin de PdT au piment d'Espelette .....             | 21€ | ☯ |
| Gambas snackées, quinoa gourmand aux herbes fraîches .....                        | 20€ | ☯ |

### Le Buffet des Desserts du Château des Reynats

Le Chef vous propose une jolie variété de desserts à volonté, qui évolue au gré des saisons et des arrivages de nos producteurs .....

17€

Menu enfant : plat & dessert à 14€

### Les Vins du Moment

Notre Sommelier Eole Hodgkinson vous présente sa sélection de vins au verre (12cl), renouvelée chaque mois pour vous faire découvrir de nouveaux domaines et leur histoire.

|      |  |    |
|------|--|----|
| 2023 | IGP Coteaux d'Ensérune - Cuvée des Sages - Chai César - Chardonnay ..... | 7€ |
| 2024 | IGP Pays d'OC - Moulin de Gassac - Famille Guibert - Syrah .....         | 7€ |

✓ Végétarien ☯ Sans Gluten