

Carte Bistro, 7j/7j, de 12h à 14h

Retrouvez la Carte du Soir de 19h à 22h

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

Frappé d'asperges blanches, émulsion chorizo	10€	☯
Crispy de Gambas au Panko, radis violets de chez Didier		
sauce sweet chilli (+ 3€ au menu)	16€	
Bruschetta de printemps, avocat, copeaux de légumes, fraîcheur de citron	11€	✓
Salade de jeunes pousses, gésiers, magret fumé, vinaigrette aux noix	12€	

Les plats

Risotto de Crozets au vieux Comté & petits pois	20€	✓
Saumon cuit sur la peau, épinards tombés à l'ail		
sauce beurre blanc au Saté (+ 2€ au menu)	24€	☯
Poitrine de cochon grillée, gratin à l'Espelette, jus corsé, jeune oignon brûlé	21€	☯
Gambas snackées, quinoa gourmand aux herbes fraîches	22€	☯

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