

# ACTION... REACTION...

## Petites actions culinaires en attendant votre réaction

(Au Déjeuner et au Dîner)

Mise en bouche

Huître Tarbouriech N°1, Filet de bœuf, Pomme soufflée 48 €

Tourteau, Céleri rave, Curry madras 46 €

Oursins, Noix de St Jacques, Crémant de Limoux 44 €

Lieu jaune de ligne, Beurre d'épices, Aubergine 49 €

Dos de Chevreuil, Betterave, Poivre de Timut 53 €

Fromages, Frais et affinés de l'Aude et d'ailleurs 25 €

Ananas, Baies de Genièvre, Citron Vert

Chocolat caramel, Popcorn, Fruit de la passion

Mignardises et Confiseries

139 € TTC

# ACCORD METS ET VINS

Après une dégustation avec Thomas, Cédric et Dorian  
Mes Sommeliers, nous avons composé  
Un accord mets et vins sur l'ensemble du menu

Domaine Franck Schisano « Inquisition »  
IGP Haute Vallée de l'Aude 2013  
*Franck Schisano*

Domaine Les Enfants Sauvages « Cool Moon »  
IGP Côtes Catalanes 2014  
*Carolin et Nikolaus Bantlin*

Château Ollieux Romanis « Cuvée Prestige »  
AOP Corbières 2014

Domaine Mas des Caprices « Retour aux sources »  
AOP Fitou 2013  
*Mireille et Pierre Mann*

Sélection de Vin Doux, Vin Doux Naturels  
Effervescents ou autres pétillants naturels

58 € TTC

## **CLASSIQUE... FICTION...**

Ma formation dans une autre dimension  
(Au Dîner Uniquement)

Mise En Bouche

### **Crème Brûlée...**

Haddock, Potimarron, Cacahuète 44 €

### **Pot au Feu...**

Noix de St Jacques, Carotte, Agrume 48 €

### **Farci...**

Pintade de Michèle, Chou vert, Foie gras de canard 48 €

### **Fromages...**

Frais et Affinés de l'Aude Et D'ailleurs 25 €

### **Saint Honoré...**

Mikan, Anis, Cédrat

### **Belle Hélène...**

Poire Williams, Tainori, Meringue

Mignardises et Confiseries

91 € TTC

# ACCORD METS ET VINS

Après une dégustation avec Thomas, Cédric et Dorian  
Mes Sommeliers, nous avons composé  
Un accord mets et vins sur l'ensemble du menu

Domaine des Hautes Terres « Louis »

AOP Limoux 2014

*Gilles Azam*

Domaine des Quatre Pierres « Les Petits Cailloux »

Vin de France 2014

*Edouard Fortin*

Domaine Màmàrutà « Cacahuète »

AOP Fitou 2013

*Marc Castan*

Sélection de Vin Doux, Vin Doux Naturels  
Effervescents ou autres pétillants naturels

46 € TTC

# EMOTION...

La définition de ma passion  
(Au Déjeuner Uniquement)

Mise En Bouche

Foie gras de canard en croûte de dragée  
Vichyssoise, Poireaux crayons à l'huile fumée 46 €

Dos de cabillaud cuit à 50°  
Cerfeuil tubéreux au Maviar 1950 47 €

Fromages frais et affinés de l'Aude et d'Ailleurs 25 €

Mon petit pot de crème

Pomme royale Gala confite longuement  
Nougatine à la fleur de sel de Gruissan  
Sorbet pomme au four

Mignardises et Confiseries

75 € TTC

# ACCORD METS ET VINS

Après une dégustation avec Thomas, Cédric et Dorian  
Mes Sommeliers, nous avons composé  
Un accord mets et vins sur l'ensemble du menu

Domaine Màmàrutà « Constellation »  
Vin de France 2014  
*Marc Castan*

Domaine des Chamans « Les Chamans Blancs »  
AOP Minervois 2010  
*Jessica Servet et John Hégarty*

Sélection de Vin Doux, Vin Doux Naturels  
Effervescents ou autres pétillants naturels

33 € TTC

# LA TABLE DE FRANCK PUTELAT

Nous vous invitons à découvrir à la carte

## L'Exception...

Filet de Bœuf Bocuse d'Or servi le 29 Janvier 2003 à Lyon

54 € ttc

Ainsi que l'ensemble des plats des menus

## Emotion et Action-Réaction

*Au Déjeuner*

Ainsi que l'ensemble des plats des menus

## Classique – Fiction et Action Réaction

*Au Dîner*

*Le Parc*

# NOUVELLE GENERATION...

Pour Nos Jeunes Convives De Moins De 12 Ans

Je compose à votre convenance

Une Entrée, Un Poisson Ou Une Viande  
(*Garniture Au Choix*)

Un Dessert accompagné  
D'une boisson de votre choix

26 € TTC

*Le Parc*

# LA TABLE DE FRANCK PUTELAT

*Rémi Touja notre Chef pâtissier*

*Champion de France des desserts 2013*

*Vous invite à découvrir ses créations*

*Le Parc*

*Mandarine Mikan de chez Bachès confite  
Arlette et choux caramélisés à l'anis  
18 € ttc*

*\*\**

*Poire Williams poché à la vanille Bourbon  
Chocolat Tainori et glace au beurre noisette  
18 € ttc*

*\*\**

*Biscuit semoule au chocolat Opalys et gingembre  
Ananas Victoria et Sorbet baies de genièvre  
19 € ttc*

*\*\**

*Crèmeux chocolat caramel pané au pain d'épices  
Crème glacée pop corn et fruits de la passion  
19 € ttc*

*\*\**

*Pomme royale Gala confite longuement  
Nougatine à la fleur de sel de Gruissan  
Sorbet pomme au four  
18 € ttc*