

# **ACTION... REACTION...**

## **Petites actions culinaires en attendant votre réaction**

Mise en bouche

Huître Tarbouriech, Filet de bœuf, Pomme soufflée

Truffe Melanosporum, Lentilles vertes et Corail

Langoustines puces, Oxalys, Caviar Kristal

Sole filet, Bigorneaux, Jus d'algues

Quasi de veau, Salsifis, Gribiche

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

Noix de coco, Ananas Victoria, Citronnelle

Chicorée, chocolat Tainori, Noisette du Piémont

Mignardises et Confiseries

145 € 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 de Pattes Loup  
AOC Chablis 2014  
*Thomas Pico*

Domaine Danjou Banessy « Coste »  
AOC Côtes du Roussillon 2014  
*Benoît et Sébastien Danjou*

Château Ollieux Romanis  
« Cuvée Prestige »  
AOP Corbières 2014  
*Pierre Bories*

Domaine Leon Barral  
AOC Faugères 2012  
*Didier Barral*

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

65 € TTC

**CLASSIQUE... FICTION...**  
**Ma formation dans une autre dimension**

Mise En Bouche

**Tartine...**

Haricots Castelnaudary, Mozzarella Di Buffala  
Sauge, Truffe Mélanosporum

**Curry...**

Noix de Coquilles Saint Jacques, Risotto  
Curry Madras, Pomme Granny Smith

**Crapaudine...**

Pigeon étouffé de chez Michèle  
Oignons cébettes, Escargots, Epine vinette

**Fromages...**

Frais et Affinés de l'Aude Et D'ailleurs

**Crumble...**

Patate douce, Amande, Vanille de Madagascar

**Profiterole...**

Chocolat macae, Chantilly, Glace pâte à choux  
Mignardises et Confiseries

95 € 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 Laguerre  
« Le Ciste »  
AOP Côtes du Roussillon 2014  
*Eric Laguerre*

Domaine des Quatre Pierres  
« Les Petits Cailloux »  
Vin de France 2014  
*Edouard Fortin*

Domaine Fond Cyprès  
« Le Grenache du Bois Saint Jaume »  
Vin de France 2013  
*Laetitia Ourliac et Rodolphe Giancesini*

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

48 € TTC

# EMOTION...

## La définition de ma passion

Mise En Bouche

Foie gras de canard chaud, Refroidi  
Asperges vertes, Nori, Citron Bachès

Dos de merlu cuit à la nacre  
Girolles et couteaux aux aromates  
Jus au vin rouge des corbières

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

Agrumes...Main de Bouddha, Cédrat, Orange sanguine  
Complètement givrés

Mangue avion pochée au curcuma frais  
Meringue, Sorbet Bombay Sapphire

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 de Cazaban 2014  
IGP Pays D'Oc  
« Coup de foudre »  
*Clément Mengus*

Domaine Les Enfants Sauvages  
IGP Côtes Catalanes  
« Enfant Sauvages »  
*Nikolaus et Carolin Bantlin*

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

35 € TTC

# PRODUITS D'EXCEPTION...

## Ma Carte...

Huîtres Tarbouriech N°1, Filet de Bœuf Charolais  
Crème d'échalote et Pomme soufflée 54 € ttc

Truffe Mélanosporum en coque de lentilles du Puy  
Jus au Porto rouge 56 € ttc

Langoustines royales rôties à l'oxalys  
Caviar Kristal, Tétragone 81 € ttc

Ris de veau cuit au sautoir  
Girolles et citron confit, Jus court 58 € ttc

Sole filet cuite à 52°C, Glacée  
Marinière de bigorneaux, Pommes fondantes 61 € ttc

Filet de bœuf « Bocuse d'Or »  
Servi le 29 Janvier 2003 à Lyon 59 € ttc

Fromages frais et affinés de l'Aude et d'Ailleurs 27 € ttc

# 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

30 € ttc

# LA TABLE DE FRANCK PUTELAT

*Rémi Touja notre Chef pâtissier*

*Champion de France des desserts 2013*

*Vous invite à découvrir ses créations*

*Le Parc*

*Mangue avion pochée au curcuma frais  
Meringue, Sorbet Bombay Saphire*

18 € ttc

\*\*

*Crème prise chocolat macae, Chantilly praline rose  
Glace pâte à choux*

18 € ttc

\*\*

*Fine nougatine à la fleur de sel de Gruissan  
Chicorée, Noisette du Piémont au chocolat Tainori*

20 € ttc

\*\*

*Satin ananas Victoria, Biscuit semoule  
Chocolat Opalys et Sorbet baies de genièvre*

19 € ttc

\*\*

*Crumble de patate douce à la vanille Madagascar  
Miel, Amande, Sorbet fruits de la passion*

17 € ttc