



LA TRAVERSÉE

Mises en bouche

-
Entrées

Truite d'Ispéguy, Fenouil, Pois chiche du Gard de
Madame Dumas, Jus de prunes sauvages

-
Lapin confit, Courgette des Jardins de Costebelle,
Cerise héraultaise, Maïs du Mas de Daudet, Estragon

-
Plat

Pêche de petit bateau, Artichaut,
Olive de Buis, Jus tannique

Ou

Aloyau d'Aubrac mûré, Pomme fondante, Anchois de
Collioure, Jeunes pousses

-
*Les Fromages régionaux de saison **

-
5h40 Une rosée d'été

-
Desserts

Abricot du Roussillon, Sarriette sauvage,
Olive de Buis, Olivière du Rocher des Fées

Ou

Pignon, Pignon, Pignon de Pin

-
Mignardises

Menu (avec choix) – 75 €

Accord Vins vivants d'Occitanie
et de Grandes Appellations – **42 €**

** Supplément Fromage 11€ / avec accord 18€*

HORIZON D'OBIONE

Snacks

-
Huitre Naturelle le François de Thau

-
Jus alcalin d'été

-
Truite d'Ispéguy, Fenouil, Pois chiche du Gard de
Madame Dumas, Jus de prunes sauvages

-
Lapin confit, Courgette des Jardins de Costebelle,
Cerise héraultaise, Maïs du Mas de Daudet, Estragon

-
Beurre fermier de Rissoan, Miso Cathare

-
Langoustine, Crème fumée, Concombre,
Kombu royal

-
Pêche de petit bateau, Artichaut,
Olive de Buis, Jus tannique

-
Aloyau d'Aubrac mûré, Pomme fondante, Anchois de
Collioure, Jeunes pousses

-
*Les Fromages régionaux de saison **

-
5h40 Une rosée d'été

-
Abricot du Roussillon, Sarriette sauvage, Olive de Buis,
Olivière du Rocher des Fées

-
Pignon, Pignon, Pignon de Pin

-
GR 60

-
Mignardises

Menu dégustation – 105 €

Accord Vins vivants d'Occitanie
et de Grandes Appellations – **74 €**



LA TRAVERSÉE

Végétalien Ou Lacto-ovo Végétarien

Snacks

-

Jus alcalin d'été

-

Entrées

Fenouil au vinaigre de Muscat,
Pois chiche du Gard de Madame Dumas,
Jus de prunes sauvages

Ou

Courgette des Jardins de Costebelle, Cerise
héraultaise, Maïs du Mas de Daudet, Estragon

-

Artichaut, Olive de Buis, Pimenton, Jus tannique

-

Pomme fondante, Miso cathare,
Capres, Oignon, Jeunes pousses

-

5h40 Une rosée d'été

-

Desserts

Abricot du Roussillon, Sarriette sauvage,
Olive de Buis, Olivière du Rocher des Fées

Ou

Pignon, Pignon, Pignon de Pin

-

Mignardises

Menu (avec choix) – 60€

Accord Vins vivants d'Occitanie
et de Grandes Appellations – **42€**

L'HORIZON ALCALINE

Végétalien Ou Lacto-ovo Végétarien

Snacks

-

Jus alcalin d'été

-

Fenouil au vinaigre de Muscat,
Pois chiche du Gard de Madame Dumas,
Jus de prunes sauvages

-

Courgette des Jardins de Costebelle, Cerise
héraultaise, Maïs du Mas de Daudet, Estragon

-

Tofu fumé, Concombre, Kombu royal, Céleri

-

Artichaut, Olive de Buis, Pimenton, Jus tannique

-

Pomme fondante, Miso cathare,
Capres, Oignon, Jeunes pousses

-

5h40 Une rosée d'été

-

Abricot du Roussillon, Sarriette sauvage,
Olive de Buis, Olivière du Rocher des Fées

-

Pignon, Pignon, Pignon de Pin

-

Mignardises

Menu dégustation – 75€

Accord Vins vivants d'Occitanie
et de Grandes Appellations – **64€**