



LA TRAVERSÉE

Mises en bouche

-

Entrées

Tomate Tayo des Jardins de Costebelle, Tourteau,
Galères de Méditerranée,
Grenade de Gallargues

-

Aubergine blanche, Lentilles du haut plateau Karstique
du Larzac, Verjus, Obione,
Huitre Naturelle « *le François* » de Thau

-

Plat

Pêche de petit bateau, Courgette,
Jeune navet, Miso Cathare de Caudebronde

Ou

Veau du Ségala, Harissa fumée, Pois chiche de
Madame Dumas, Anchois de Collioure

-

*Les Fromages régionaux de saison **

-

5h40 Une rosée d'été

-

Desserts

Pêche, Fenouil, Sangria

Ou

Pignon, Pignon, Pignon de Pin

-

Mignardises

Menu (avec choix) – 80 €

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

HORIZON D'OBIONE

Snacks

-

Jus alcalin, Brousse

-

Tomate Tayo des Jardins de Costebelle, Tourteau,
Galères de Méditerranée,
Grenade de Gallargues

-

Aubergine blanche, Lentilles du haut plateau Karstique
du Larzac, Verjus, Obione
Huitre Naturelle « *le François* » de Thau

-

Langoustine, Yaourt,
Concombre de Villeneuve-lès-Maguelone

-

Beurre fermier de Rissoan, Coriandre

-

Pêche de petit bateau, Courgette,
Jeune navet, Miso Cathare de Caudebronde

-

Veau du Ségala, Harissa fumée, Pois chiche de
Madame Dumas, Anchois de Collioure

-

*Les Fromages régionaux de saison **

-

5h40 Une rosée d'été

-

Pêche, Fenouil, Sangria

-

Pignon, Pignon, Pignon de Pin

-

GR 60

-

Mignardises

Menu dégustation – 110 €

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

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



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

Pêche, Fenouil, Sangria

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

-

Pêche, Fenouil, Sangria

-

Pignon, Pignon, Pignon de Pin

-

Mignardises

Menu dégustation – 75€

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