



## LA TRAVERSÉE

*Mises en bouche*

-

### Entrées

Maïs Grand Roux du Mas de Daudet,  
Carotte de Mauguio, Couteaux, Estragon

-

Anguille fumée, Betterave,  
Vieux Chèvre de l'arrière-pays

-

### Plat

Pêche de petit bateau, Courge et Butternut des Jardins  
de Costebelle, Sucs d'Orange, Genièvre

### Ou

Cochon Noir de Bigorre, Harissa fumée,  
Pois chiche de Madame Dumas,  
Anchois de Collioure

-

*Les Fromages régionaux de saison \**

-

*5h40 Une rosée d'été indien*

*Fleurs de sureau, Grenade de Gallargues*

-

### Desserts

Raisin de Domaine de l'Arbousier, Figue,  
Feuille de figuier Cévenol, Anis vert

### Ou

Cerneaux de Noix, Muscade

-

*Mignardises*

**Menu (avec choix) – 80 €**

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

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

## HORIZON D'OBIONE

*Snacks*

-

Huitre Naturelle « *le François* »

Lentille du Plateau Karstique

-

*Jus alcalin, Pignon*

-

Maïs Grand Roux du Mas de Daudet,  
Carotte de Mauguio, Couteaux, Estragon

-

Anguille fumée, Betterave,  
Vieux Chèvre de l'arrière-pays

-

Beurre fermier de Rissoan, Aneth

-

Langoustine, Champignons de sous-bois,  
Sauce Civet, Pomme Fondante

-

Pêche de petit bateau, Courge et Butternut des Jardins  
de Costebelle, Sucs d'Orange, Genièvre

-

Cochon Noir de Bigorre, Harissa fumée,  
Pois chiche de Madame Dumas,  
Anchois de Collioure

-

*5h40 Une rosée d'été indien*

*Fleurs de sureau, Grenade de Gallargues*

-

Raisin de Domaine de l'Arbousier, Figue,  
Feuille de figuier Cévenol, Anis vert

-

Cerneaux de Noix, Muscade

-

*GR 60*

-

*Mignardises*

**Menu dégustation – 110 €**

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



## LA TRAVERSÉE

Végétalien Ou Lacto-ovo Végétarien

### *Snacks*

-

*Jus alcalin, Pignon*

-

### **Entrées**

Maïs Grand Roux du Mas de Daudet,

Carotte de Mauguio, Estragon

**Ou**

Betterave, Tofu fumé, Aneth

-

Courge et Butternut des Jardins de Costebelle,

Millet, Sucs d'Orange, Genièvre

-

Oignon grelot confit, Poivron, Pois chiche de

Madame Dumas, Harissa fumée

-

*5h40 Une rosée d'été indien*

*Flours de sureau, Grenade de Gallargues*

-

### **Desserts**

Raisin de Domaine de l'Arbousier, Figue,

Feuille de figuier Cévenol, Anis vert

**Ou**

Cacao, Noix, Muscade

-

*Mignardises*

**Menu (avec choix) – 65€**

**Accord** Vins vivants d'Occitanie

et de Grandes Appellations – **42€**

## L'HORIZON ALCALINE

Végétalien Ou Lacto-ovo Végétarien

### *Snacks*

-

*Jus alcalin, Pignon*

-

Maïs Grand Roux du Mas de Daudet,

Carotte de Mauguio, Estragon

-

Betterave, Tofu fumé, Aneth

-

Champignons de sous-bois,

Sauce tannique, Pomme Fondante

-

Courge et Butternut des Jardins de Costebelle,

Millet, Sucs d'Orange, Genièvre

-

Oignon grelot confit, Poivron, Pois chiche de

Madame Dumas, Harissa fumée

-

*5h40 Une rosée d'été indien*

*Flours de sureau, Grenade de Gallargues*

-

Raisin de Domaine de l'Arbousier, Figue,

Feuille de figuier Cévenol, Anis vert

-

Cacao, Noix, Muscade

-

*Mignardises*

**Menu dégustation – 80€**

**Accord** Vins vivants d'Occitanie

et de Grandes Appellations – **74€**