


Les Menus

 Premier pas de printemps

 Pointe d'amour à l'agastache, douceur de brebis et lavande

 Escargot de roche, chou printanier et crémeux noisette


Gambas du Grau du roi à la flamme
et rouge des champs fumée

Baudroie méditerranéenne, cueillette de bois
anisée et sauce à manger

 Ris aux saveurs boisées et torrifiées,
tubercule d'hiver et bouton jaune

La tomme aux fleurs,
verveine et gentiane
Supplément 12€

 Amorce sucrée

 Douceur de chocolat boisé et bourgeon de cassis

ou


 Douceur de bufflonne au miel du château

 **6 services 90€**

8 services 125€

The Menu

 First step of spring

 Green asparagus with agastache, sheep's milk
sweetness and lavender

 Sea snail, spring cabbages, hazelnuts and walnuts


Flambéed gambas from Grau du roi
and smoked beetroot

Mediterranean monkfish, foraged woodland herbs with
aniseed notes

 Sweetbread, asparagus and coffee flavor

Creamy cow's tomme, verbena and gentian
Supp 12€

 Sweet introduction

 Chocolate and wood flavored ice cream,
buds of blackcurrant

or

 Softness of buffalo's cheese and honey from the castle

 **6 services 90€**

8 services 125€

Prices in € - Taxes and service included
Meats from France - The list of allergens is available on request

