

## **La Barretina**

### **50 nuances d'automne...**

Palet de butternut rôti, glace citrouille - miso, condiment brocoli - basilic, rillettes végétales comme une carbonara et jus crémeux à la chicorée...

**\*\*\***

### **On s'en Fish !**

Le revoilà, le poisson de la pêche du jour de Vincent, garniture et sauce de saison, au gré des envies de Thibaut...

**Ou**

### **Copains comme cochon**

Longe maturée et cuite à basse température à la bière de Blaoblanck, siphon et granité d'oignon (pas gratiné, hein !), pleurotes et panais flambés, chou fleur en croûte de pollen...

**\*\*\***

### **Celui dont on ne doit...**

C'est un dessert fou à la pomme. Elle est gratinée comme dans le pays dauphinois, elle est en gelée à l'agastache, et elle devient meringue...

**Ou**

### **... Pas prononcer le nom**

Une folie en cache une autre avec un ingrédient mystère qui se marie ici avec une espuma au kéfir, une ganache de poire à la vanille et une île flottante à la bière...

**Ou**

### **La chèvre de Madame Muriel**

Fromage de chèvre frais de la chèvrerie du Boulou, marmelade de fenouil et crème glacée à la Mère Rouge.

**Ou**

### **Tomme tomme tomme tomme...**

Tomme de chèvre affinée de Madame Muriel encore et toujours ! Pâte de pruneaux et crème glacée moutarde.

**38€**

*Nos fruits et légumes viennent essentiellement de chez André Trives à Elne, du jardin de Laurie à Alenya, et de la Belle verte, le brin de paille à Elne. Notre viande de cochon vient de chez Xadi à Palau del Vidre et notre foie gras de chez Caroline à Vilamalla.*

# **La Vigatane**

## **50 nuances d'automne...**

Palet de butternut rôti, glace citrouille - miso, condiment brocoli - basilic, rillettes végétales comme une carbonara et jus crémeux à la chicorée...

**Ou**

## **Foie gras KFC (Ki Fait Craquer !)**

Foie gras pané de chips à la truffe, ketchup de betterave, moutarde de champignons, compotée de poireaux au rancio, sauce tartare maison, et composition herbacée...

**\*\*\***

## **On s'en Fish !**

Le revoilà, le poisson de la pêche du jour de Vincent, garniture et sauce de saison, au gré des envies de Thibaut...

**\*\*\***

## **Copains comme cochon**

Longe maturée et cuite à basse température à la bière de Blaoblanck, siphon et granité d'oignon (pas gratiné, hein !), pleurotes et panais flambés, chou fleur en croûte de pollen...

**\*\*\***

## **Celui dont on ne doit...**

C'est un dessert fou à la pomme. Elle est gratinée comme dans le pays dauphinois, elle est en gelée à l'agastache, et elle devient meringue...

**Ou**

## **... Pas prononcer le nom**

Une folie en cache une autre avec un ingrédient mystère qui se marie ici avec une espuma au kéfir, une ganache de poire à la vanille et une île flottante à la bière...

**Ou**

## **La chèvre de Madame Muriel**

Fromage de chèvre frais de la chèvrie du Boulou, marmelade de fenouil et crème glacée à la Mère Rouge.

**Ou**

## **Tomme tomme tomme tomme...**

Tomme de chèvre affinée de Madame Muriel encore et toujours !, pâte de pruneaux et crème glacée moutarde.

48€