



# Menu des Dégustateurs

Menu avec accords vins du château et mets

*Quand les vins du vignoble inspirent notre cuisine...*

55€

## *Entrée*

---

*Cuvée La Cigale rosé, IGP d'Oc 2020*

*Alliance tomates d'antan et burrata, pesto rouge*

*Ou*

*Cuvée Arthur (rosé), AOP Languedoc 2019*

*Foie gras, croûte de pistache et fleur de sel de Gruissan*

## *Plat*

---

*Cuvée Route Bleue (blanc), AOP Corbières 2018*

*Filet de loup de mer, légumes d'été, beurre blanc du vignoble aux agrumes*

*Ou*

*Cuvée Arthur (rouge), AOP Corbières, 2016*

*Noix de veau, jus de veau au romarin de la Clape, flan de légumes*

## *Dessert*

---

*Cuvée G (rouge), AOP La Clape, 2014*

*Finger tout chocolat, ganache et noix de Pécan caramélisées*

*Ou*

*Cuvée La Cigale rosé, IGP d'Oc 2020*

*Brousse de chèvre frais, huile d'olive de Gruissan*

*\*44€ hors boissons*



# La Carte

## Planches à partager

Planche du Chef	22€
<i>Jambon ibérique, chiffonnade à la truffe, légumes croquants, tapenade et fromage de nos montagnes</i>	
Version royale au foie gras ...	30€
Planche des trempettes	16€
<i>Trio de tartinables du moment</i>	
Planche des minis burgers	14€
<i>Trois minis burgers au Brie de Meaux, huile de truffes et compotée d'oignons</i>	
Planche des minis burgers au foie gras	20€
<i>Trois minis burgers au foie gras, huile de truffes et compotée d'oignons</i>	

## Côté Entrée

Foie gras à l'anguille fumé, plat signature de Jean Marc Boyer	24€
Foie gras, croûte de pistache	18€
Tomate d'antan et burrata di Buffala, pesto rouge	16€

## Côté Terre

Magret de canard IGP fumé à la pomme de pin de la Clape, jus miel	24€
Noix de veau, jus de veau au romarin de la Clape, flan de légumes	22€
Côte de bœuf Tomahawk pour deux	60€/kg selon arrivage

## Côté Mer

Filet de loup de mer, légumes d'été, beurre blanc du vignoble aux agrumes	25€
Lotte de Méditerranée rôtie, beurre blanc au vin du château	26€
Duo coques et homardine	24€

## Côté Branché

Le Burger du Château : <i>viande bœuf charolaise taillée au couteau, burrata di buffala, croquant de chou et carotte, frites fraîches</i>	22€
---	-----

## Côté Jardin

Panier du Maraîcher	18€
---------------------	-----

## Côté Dessert

Café Gourmand	12€
Brousse de chèvre frais, huile d'olive de Gruissan	8€
Mousse yoghourt abricot, duo de pêches et croustillant d'amandes	12€
Finger tout chocolat, ganache et noix de Pécan caramélisées	12€

## Menu Lilly La Cigale (moins de 12 ans)

Croustillant de poulet et frites fraîches

&

Glace au choix

15€