



L'Art de Vivre
CUISINE NATURE & CRÉATIVE

Laissez-vous tenter par la créativité de la cuisine verticale de notre chef Laurent Chabert au travers ce menu Méditerranéens à l'aveugle, ici, les produits de la région sont au centre de l'assiette
Let yourself be tempted by the creativity of the vertical cook of our chef behind these Mediterranean menu served blind, here, the locals products are on the plate's center



En salle, notre équipe est présente à chaque instant afin de vous guider dans la dégustation. Notre chef sommelier Pierre Alexis Mengual travaille en duo avec le chef Laurent Chabert afin de révéler les subtilités des plus grands vins de Gérard Bertrand
*Our team is at your disposal for the perfect food and wine pairing experience.
Our chef sommelier Pierre Alexis Mengual work with the chef Laurent Chabert to reveal the subtilities of the great wines of Gérard Bertrand*

Inspiration 69€ * le midi

4 services

Accord vins et mets 35€

Révélation 99€

5 services

Accord vins et mets 72€

Elévation 119€

7 services

Accord vins et mets 85€

Menus servis pour l'ensemble de la table

(Dernière prise de commande : 13h00 le midi – 20h45 le soir)

Menus served for the whole table (last order: 1PM at lunch – 8.45 PM at dinner)

Uniquement sur réservation, menus enfants possibles sur demande, animaux interdits, Tenue correcte exigée

Nos producteurs locaux

Les fruits et légumes viennent du potager du Château l'Hospitalet, de Françoise Gasulla également présente aux halles de Narbonne, William Saury à Saint André de Roquelongue, Pierre-Marin Perez à Perpignan

Les asperges vertes et fraises proviennent du jardin d'antan à Cuxac d'Aude .

Les fleurs et plantes aromatiques par François le jardinier à Narbonne

Les huîtres par Olivier Soula à Mèze

Le piment Espelette par Sylvain Hecque à Combo les Bains

Les agrumes du domaine Vessières à Saint felix d'aval

L'agneau de Xavier Picot à Saissac (11).

Les cochons de la Maison Montalet de Lacaune .

Le bœuf de l'Aubrac fourni par les établissements Guash à Perpignan (66).

Le pigeon du Mont Royal

Le canard colvert de Mr Antoine Royer à Garrevaques (81)

La Pêche Benjamin Bes à l'étang de l'Ayrolle et en mer à Gruissan (11)

La pêche de Pierre-olivier Quesada à Gruissan

La pêche Ikejime par David Faydi à Port le Nouvelle

La Tome et le petit caillé de la Ferme de Lalosse par Katrin De Ridder à Molandier

Le Saint Julien, le Fresquel et le Bleu de Briola de la famille Albert à la Ferme de Briola à Saint Julien de Briola

Les fromages de chèvres de la Chèvrerie de Combebelle à Bize-minervois

Les autres fromages sont fournis par la fromagerie Betty à Toulouse et par la Fromagerie Marzac à Revel

Nos œufs bios de Tanagra basé à Servies

Le miel est fabriqué par nos abeilles sur nos différents domaines

Le sel provient des salins de Gruissan.

Le beurre du domaine de Barsa à Cazalbrenoux

L'épicerie fine de Claude Benoît basé à Caux

Le chocolat Valrhona de Tain l'Hermitage

Les vinaigre et poivres de sapin du Canigou viennent d'Abies Lagrimus à Saborre

Les autres vinaigres par Cyril Codina à Lagrasse

Le safran provient de la Safranière de Gruissan

Epeautre et différentes farines sont fournies par Renaud Siquet à Lunel

Les champignons sont ramassés dans les Pyrénées et dans l'Aveyron

Laurie David à Narbonne et Ben Castellano à Cucugnan sont nos céramistes

Pour se faire une idée
Menu Révélation, Accord Vins et Mets

*Loup de ligne ikéjilé de David Faydi à Port La Nouvelle,
servi comme un carpaccio,
spaghetti de betterave marinés à l'huile d'amandes et vinaigre de shiso pourpre, sorbet shiso*

*Château La Sauvageonne Grand Vin Blanc 2020
AOP Languedoc*

*Aubergine fumée au barbecue et laquée au jus de carotte, mandarine et miel du domaine,
émulsion orange sanguine et pamplemousse*

*Legend Vintage 1977
AOC Rivesaltes*

*La trilogie de homard bleu, la queue en gelée de carapaces, condiment pistache et orange,
la salade de homard et herbes fraîches sur un tacos de pois chiches,
la pince en tempura de basilic et ail, sauce beurre blanc aux œufs de poisson*

*Aigle Royal Chardonnay 2018
AOP Limoux*

*Le veau sous la mère des Pyrénées grillé au feu de bois, condiment tomates séchées, olives et câpres,
fleur de courgette farcie au veau et mousserons, crémeux de courgette*

*Château L'Hospitalet Grand Vin Rouge 2017
AOP Côteaux du Languedoc La Clape*

*La framboise et le poivron
framboises fraîches farcies d'une purée de poivrons rouges, framboises et piment d'Espelette,
coulis poivron framboise crème de verveine,
sorbet poivron framboise et pain de gènes rôti à la cassonnade et à la verveine*

*Clos Du Temple 2021
AOP Languedoc Cabrières*