



LA TABLE D'AIMÉ

Au cœur du domaine viticole la Maison Cazes, La Table d' Aimé propose une cuisine de terroir à la fois raffinée et authentique, mettant un point d'honneur à respecter le produit et le terroir.

Des côtes Méditerranéennes aux terres Catalanes, le Chef Sébastien COLOMBIER a noué des liens étroits avec les producteurs locaux qui lui apportent, au rythme des saisons, le fruit de leur pêche, de leur élevage et de leurs récoltes. Privilégiant des produits exclusivement frais, en grande majorité Bio, les assiettes restituent le meilleur de la région, avec des menus évoluant quotidiennement selon le marché.

La majorité des produits proposés dans ce menu proviennent de l'Agriculture Biologique. Notre cuisine étant dépendante de nos fournisseurs de produits Bio, veuillez nous excuser si certains de nos produits venaient à manquer.

Toutes nos glaces et sorbets sont faits maison.

MENU GOURMANDISES CATALANES



Entrée - Plat - Dessert à 32 € - Entrée - Plat ou Plat - Dessert à 28 €

ENTREES

Taboulé de boulgour citron - coriandre & légumes crus à l'huile d'olive Bio

Ou

Soupe de volaille Bio à l'asperge blanche, croûtons & crème fouettée demi - sel

Ou

Tarte fine à l'oignon de Toulouges, thym de garrigue & demi - œuf Bio au jus de roquette sauvage

PLATS

Poisson selon arrivage en tapenade d'artichaut, jus d'herbes fraîches & risotto crémeux à la tomate séchée

Ou

Parmentier de bœuf fondant au vin rouge & carotte fane entière (+3€)

Ou

Filet de porc cuit rosé, jus au miel et épices, printanière de légumes & champignons du marché

DESSERTS

Saint - Honoré vanille Bourbon sur sa tuile croustillante (+3€)

Ou

Soupe orange - carotte & glace au gingembre frais

Ou

Vacherin fraise - chocolat & crème à la menthe fraîche



MENU LES PLAISIRS D'AIMÉ

Entrée - Plat - Dessert à 42 €

Rouget, gambas rôties, fèves au lard poivré & jus réduit au safran des Aspres

Filet de veau, sauce au Grenat, duo de pommes de terre primeur & croustillant au lin doré

Coupelle chocolat croustillant praliné, mousse pistache & sorbet fraise

Assiette de 3 fromages Catalan, confiture maison : 8€

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans : 15€

Volaille fermière & pommes de terre primeur

Dessert au chocolat & glace vanille maison



LES FOURNISSEURS

Fruits & Légumes

Sud primeurs Williams Brucher

Teraneo (Bio)

Laurent Dieval (Safran des Aspres Bio)

Viandes locales

Maison Guasch à Perpignan

Poissons

Maison Puignau

Côtes Catalanes

Autres

Produits pour la pâtisserie - Maison Pedrero

