



## 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. Les assiettes restituent le meilleur de la région, avec des menus évoluant quotidiennement selon le marché.

Notre cuisine étant dépendante de nos fournisseurs, veuillez nous excuser si certains de nos produits venaient à manquer.

# MENU GOURMANDISES CATALANES

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

## ENTREES

*Velouté de poireaux au chorizo Ibérique, mini croûtons & crème fouetté salée*

*Ou*

*Butternut rôti au miel, mousse de roquefort AOP, noix, pignons, raisins secs & croustillant au pavot*

*Ou*

*Tarte fine au boudin noir Catalan, pommes caramélisées, marmelade de pommes au Muscat de Rivesaltes*

## PLATS

*Filet de canette rôtie, sauce au Rivesaltes Tuilé, panais cuit au lait entier & mousseline légère*

*Ou*

*Pavé de cabillaud, jus au curry madras, ananas & purée de carottes aux agrumes*

*Ou*

*Echine demi-sel, jarret de cochon cuit au bouillon, sauce miel - gingembre & céleri rave snacké*

## DESSERTS

*Tarte au citron déstructuré, meringue crémeuse & glace au chocolat blanc*

*Ou*

*Sablé breton, crème au praliné - passion & sorbet pavana maison*

*Ou*

*Crumble poire - chocolat*

*Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.*

**PRIX NETS - TAXES ET SERVICE COMPRIS**

## MENU LES PLAISIRS D'AIME

Entrée - Plat - Dessert à 42 €

*Oeuf mollé aux gambas, sauce Banyuls & purée de céleri à la pomme Golden*



*Filet de veau, sauce aux morilles séchées, duo de pommes de terre à l'huile de sésame grillé & légumes crus de saison*



*Dentelle chocolat, mousse au caramel beurre salé & croustillant praliné - amande*



*Assiette de 3 fromages variés, pâte de coing artisanale : 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

Laurent Dieval

## Viandes locales

Maison Guasch à Perpignan

## Poissons

Maison Puignau

Côtes Catalanes

## Autres

Produits pour la pâtisserie - Maison Pedrero

