



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 33 € - Entrée - Plat ou Plat - Dessert à 28 €

ENTREES

Millefeuille de céleri rave, mousse de betterave craçaudine & guacamole épicé

Ou

Espuma de pommes de terre à l'huile de sésame, daurade mi-cuite, pignons & salade mesclun (+3€)

Ou

Velouté de lentilles Bio, chips de lard poivré & chapelure de jambon

PLATS

Effiloché de lapin, crème d'ail légère, butternut rôti & pavot

Ou

Filet de porc sauce soubressade, duo de pommes de terre

Ou

Poisson selon l'arrivage & risotto crémeux de céréales Bio & légumes crus (+3€)

DESSERTS

Pomme tatin au Muscat de Rivesaltes

Ou

Vacherin aux trois saveurs & chantilly vanille

Ou

Sphère au chocolat blanc, fruits exotiques au safran & sauce passion (+3€)

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 43 €

Ballotine de lotte aux champignons de Paris, choux vert braisé & crème légère aux champignons



Filet de boeuf au Rivesaltes Grenat, cacao & cerfeuil tubéreux en mousseline



Macaron praliné, citron chocolat fumé & glace tonka



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

