



# 24 VERRE

Bière du Moment Brasserie d'Olt 33cl

Saké Nihonshu Bijito Junmai 60ml

Bulles du Jour

Vermouth Rouge 'Extrakte' Cellar de l'Apotecari Catalogne

Domaine Ribieira 'Les Canilles' 2025

Clairette *Aspiran Languedoc*

Rémi Puizin 'Amour De Fruit' 2025

Clairette Grenache Blanc Viognier La-Baume-De-Transit *Rhône*

Côté Mas 'Orange' 2024

Grenache Blanc et Gris Macabeu *Pezenas Languedoc*

Domaine de La Louve 'Lalaland' 2025 (Rosé)

Grenache Syrah Mourvèdre *Veaunes Drôme*

Le Mas de Janiny 'Tibo' 2026 (Macération)

Carignan et Grenache Blanc Viognier *Saint-Bauzille-De-La-Sylve Languedoc*

Bota Nostra 'Jeff' 2024

Carignan Grenach *Estagel PO*

Domaine Ribieira 'A Bicyclette' 2025

Grenache Noir *Aspiran Languedoc*

Poivre d'Ânes Bib

Grenache Syrah *Montarnaud Languedoc*

# COCKTAILS

Le Jersey

Bourbon, téquila cardamome, vermouth rouge, sirop Prik Laap

Pisco Saké Sour

Pisco, Saké, sirop d'orgeat, blanc d'oeuf

Spicy Cunt

Téquilal infusé au Piment, Cointreau, Citron Vert

Coffee Negroni

Gin, Vermouth Catalan, Campari, café

Jamaican Mule

Rhum infusé au raisin, Pimento, citron vert, Angostura

Dirty Garrigue Martini

Gin infusé poivron, Saumure d'olive, huile d'olive

Résidence #44 Jean-Christophe Bourgeot

27/08 - 31/12

# ASSIETTES

Radis, Fenouil, carotte, mayonnaise ail noir 9

Fromage de tête, poivron acidulé, estragon 10

Endive braisée au bbq, velouté de moule, lard, pimenton 12

Ceviche de seiche, shiitake en escabèche, huile aneth, pickles moutarde 13

Potimarron rôti, laquage ponzu, anchois, yaourt fumé, praliné graines de courges 12

Chou blanc sauté, beurre de curry madras, chèvre frais battu, ciboulette 18

Mulet, fenouil, purée de céleri rave au beurre fumé, sauce poivre vert 20

Côte de cochon, chou de Bruxelles laqué au sirop de coing, daikon, bisque de galère (2 pers) 32

Tome Mieja Mieja (brebis et chèvre), moutarde pêche pomme 9

**Formule découverte 39€/personne (toute la table doit choisir cette option). Nous vous servons une sélection d'assiettes (dessert inclus) vous permettant de découvrir la cuisine de Jean-Christophe avec des portions adaptées au nombre de couverts.**

# SUCRÉ

Cheesecake basque, sel d'Aigues Mortes, figue 9

Poire pochée, chocolat noir, granola 9

 **La Muse du Verger** 11  
Eaux de Vie de Mirabelle, Framboise, Coing, Pomme, Poire, Mandarine,

 Prune, Orange, Citron 11  
**Dolce Coffee** : Vodka Tonka, Liqueur de Café, Espresso, cassonade