



24 VERRE

Bière du Moment Brasserie d'Olt 33cl

Saké Nihonshu Bijito Junmai 60ml

Bulles du Jour

Vermouth Rouge 'Extracte' Cellar de l'Apotecari Catalogne

L'Etranger 'L'Agent Secret' 2024

Grenache blanc et gris Macabeu Carignan *Calce Roussillon*

Le Champs Des Barbiers 'Nigelles' 2022

Sauvignon Chardonnay Viognier Vermentino Argeliers *Languedoc*

Côté Mas 'Orange' 2024

Grenache Blanc et Gris Macabeu *Pezenas Languedoc*

Pierre et Sira 'Entre Chien et Loup' 2020 (Rosé)

Syrah *Montferrier sur Lez- Languedoc*

Les Salicaies 'Primal' 2025 (Macération)

Muscat Grenache Gris *Canet en Roussillon*

Les Salicaies 'Assemblage' 2025

Syrah Grenache Mourvèdre *Canet en Roussillon*

Le Petit Oratoire 'T'as Poussé le Bouchon trop loin' 2025

Grenache Cinsault *Valliguières Languedoc*

Fanny Daher La Baladeuse 'Quand La Plaine Ondule' 2024

Grenache Noir *Miramas Provence*

COCKTAILS

Slushie Slush

Tequila cardamome, Campari, jus de pamplemousse, citron

After Sour

Saké, Poire, citron vert, Angostura

Spicy Cunt

Téquilal infusé au Piment, Cointreau, Citron Vert

Negroni de la Muerte Classico de la Vega

Gin, Vermouth Catalan, Campari

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 - 02/11

ASSIETTES

Oeuf en gelée fenouil et estragon, radis piment, pickles de carotte 6

Rillettes de sardine, yourt concombre, ail fumé 9

Tomate marmande rôtie, sauce au poivre, cervelle de Canut, salade d'herbes 12

Salade de courgette jaune, menthe, velouté de courgette verte, chèvre frais 11

Chou-fleur rôti, chorizo, crème d'anchois, huile de laurier brûlée 12

Aubergine fondante, tomme de brebis à la cardamome, pulpe de figue au vinaigre de Banuyls, échalotte crispy 18

Maigre, haricot lingot, beurre blanc, moules et pied de cochon 19

Echine de cochon de l'Aveyron, bisque de galère, poivron, mais et basilic 21

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

Ganache chocolat, praliné cacahuète et amande, meringue, streusel cacao 9

Tarte mirabelle et prune, crème d'amande, crème crue 9



La Muse du Verger

Eaux de Vie de Mirabelle, Framboise, Coing, Pomme, Poire, Mandarine,



Prune, Orange, Citron

Dolce Coffee : Vodka Tonka, Liqueur de Café, Espresso, cassonade