



24 VERRE

Bière du Moment Brasserie d'Olt Indian Pale Ale 33cl

Saké Nihonshu Bijito Junmai 60ml

Bulles du Jour

Vermouth Rouge 'Extracte' Cellar de l'Apotecari Catalogne

Vincent Bourrier 'Loiseau Demi-Muid' 2025

Grenache Blanc Rolle *Corconne Languedoc*

Sauta Roc'Va Pensiero' 2024

Muscat à petits grains Vailhan *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*

Edouard Adam/ Pauline Bousquet/Julie Brosselin/Alexia & Olivier Cohen/

Ivo Ferreira 'Lever Les Voiles' 2025 (Macération)

Grenache Mourvèdre Vermentino *Gignac Languedoc*

Poivre d'Ane Bib 2023

Grenache Syrah *Argelliers Languedoc*

Remi Pouizin 'Amour De Fruit' 2023

Grenache Syrah Carignan Cinsault *La Baume-De-Transit Rhône*

L'Etranger 'Porco Rosso' 2024

Syrah *Calce Roussillon*

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 concombre et estragon, radis au piment

Croquettes de tête de cochon, mayo bisque

Salade de tomates green zebra/ananas et marmande, pulpe de figue au vinaigre de Banuyls, chèvre frais, huile feuille de figuier

Assiette des Canuts : Hareng, pomme à l'huile, cervelle de Canut

Courgette jaune grillée, beurre d'anchois, sarrasin soufflé, pickles de céleri

Aubergine fondante, sauce verte, crème de tome de bredis cardamome

Courgette farcie, ragoût saucisse et encornet, menthe, polenta crémeuse

Raviole ouverte al ragu, sauce parmesan poivron et basilic

Tome de brebis, confiture mirabelle

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

Crumble pomme, diplomate tonka, poire vanille

Mirabelle, ganache chocolat blanc, granola avoine



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