

La Petite Table

BISTROT & GRILL

EN APÉRITIF, À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER
FOR THE APETIZER, FOR ONE OR TO SHARE

Houmous de pois chiches 6€
Chickpea houmous

Cromesqui du moment, marmelade d'agrumes 8€
Croquettes of the moment, citrus marmelade

NOS PIÈCES DE VIANDES (SELON ARRIVAGE)
OUR MEAT (PRICE DEPEND OF THE WEIGHT)

Plus de détails sur nos ardoises - More details on the black board

Pièce de viande maturée grillée au barbecue 10€ les 100 grammes
Piece of grilled maturated meat 10€ per 100 grammes

Epaule d'agneau confite à partager 8€ les 100 grammes
Comfit lamb's shoulder to share 8€ per 100 grammes

POUR TERMINER
SEUL OU À PARTAGER

La selection de fromages affinés 10€
Cheese plate selection

Meringue craquante, fraise menthe basilic et gel au vin du Domaine 13€
Meringue, basil and mint strawberry, red wine jelly

Prix TTC, service compris

La Petite Table

BISTROT & GRILL

En menu ou à la carte



Oeuf parfait espuma de parmentier truffé 12€
Perfect poached egg, potatoes, leeks and truffle cream

Entremet fenouil, curry et crabe, salade de fenouil aux agrumes 16€
Fennel, curry and crab entremet with fennel and citrus salad



Charlotte d'agneau confite, purée de carotte et jus au romarin 28 euros
Confit lamb charlotte, carrot purée and rosemary juice

Loup entier grillé, déclinaison de courgettes 24 euros
Grilled whole seabass and zucchini

Lotte au lard de Colonatta, concassé de tomates et olives, sauce vierge 28 euros
Monkfish with Colonatta bacon, tomato and olive sauce

Suprême de volaille marinée et grillée au barbecue, sauce miso, pleurotte et grenailles rôties 26 euros
Grilled Chicken suprême marinated, miso sauce, mushroom and baby potatoes



Sélection de fromages affinés 10 euros
Cheese plate selection

Entremet façon mojito 8 euros
Mojito cake

Barre de chocolat, caramel et cacahuète 8 euros
Chocolate, caramel and peanuts bar

ENTREE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT 29 €
ENTREE, PLAT ET DESSERT 35 €

Prix TTC, service compris

La Petite Table

BISTROT & GRILL

Sur la place du village d'Assignan, notre Bistrot Grill La Petite Table vous propose une cuisine de saison dans un esprit Locavore, « de la ferme à la fourchette ».

Notre équipe mets tout en œuvre pour mettre à l'honneur, producteurs, éleveurs, pêcheurs, agriculteurs locaux.

Le meilleur de nos produits d'Occitanie ou de nos Jardins se retrouve, Ici, dans vos assiettes à La Petite Table ...et quoi de mieux que de les découvrir avec un bon vin ou une bière de notre domaine Château Castigno.

Tout se fabrique ici dans nos cuisines ou devant vous au Grill de la Place.

Si un plat venait donc à manquer c'est qu'il aura été victime de son succès ...



Merci à nos partenaires sans qui l'élaboration de nos menus serait impossible :

La Campésina , Cébazan : Maraicher bio et concepteur de nos potagers et jardin aromatique.

Boucherie Ethique, Frontignan : Boucher Eleveur, porc, bœuf Aubrac, volaille

Le Gout du Bœuf, Montpellier : Boucher, viande Prince du Sud.

Coté Fish, le Grau du Roi : Pêcheur éthique, pêche responsable, poisson et coquillages de Méditerranée.

Maison Aga , Agde : Poissons et coquillages de Méditerranée.

Pascal Migliore , Loupian , Etang de Thau : huitres diploïdes.

Maison Dolsa , Beziers : Maraicher.

La Chèvrerie de Combebelle, Bize-Minervois : Fromage et produits laitier au lait de chèvres.