

La Petite Table

BISTROT & GRILL

A la carte

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

Houmous au citron confit du Domaine 6€
Chickpeas houmous with confit lemon

Cromesqui de joue de boeuf, marmelade d'agrumes 8€
Beef cheek croquettes, citrus marmelade

Rillettes de crabe, guacamole au wasabi et pickles de légumes 7€
Crabs rillettes, wasabi guacamole and pickled vegetables

NOS ENTRÉES OUR STARTERS

Céviche de maigre, vinaigrette aux agrumes 14€
Marinated fish carpaccio

Oeuf parfait, espuma de champignons et chips de coppa 12€
Poached egg, mushrooms cream and crispy ham

Asperges vertes aux agrumes, tartare d'huîtres de l'étang de Thau aux herbes 18€
Green asparagus, oysters tartare from Thau

Glacé de petit pois, espuma de tome de chèvre de Combeville 14€
Green peas cold soup, goat cheese chantilly

NOS COCOTTES OUR STEWS

Joue de porc braisée, purée de carottes à l'orange, pomme de terre grenaille 30€
Braised pork cheek, carrots and orange mash, roasted baby potatoes

Filet de boeuf d'Aubrac fumé au foin, poireaux en deux façons, sauce échalotes 32€
Supplément rossini + 7€
**Beef fillet from Aubrac smoked, confit leeks and grilled, shallots sauce
Extra foie gras + 7€**

La Petite Table

BISTROT & GRILL

A la carte

NOS POISSONS OUR FISHES

Filet de Loup, sauce iodée, crémeux de choux fleur au beurre noisette 28€
Seabass fillet, shellfish sauce, coliflower mash with butter

Risotto aux copeaux de Tome Aveyronnaise de brebis et huile végétale 25€
Goat cheese risotto, végétal oil

À LA BRAISE BARBECUE

Gigot d'Agneau braisé, purée de pomme de terre au romarin 29€
Leg of Lamb comfit and grilled, mash potatoes with rosemary

Côte de Boeuf maturée par nos soins,
frites maison et mesclun (seul ou a deux) 96€
Rib of Beef maturated, french fries and green salad

Os à moelle, frites maison, salade 22€
Marrow bone, french fries and green salad

Maquereau entier cuit à la flamme, artichaut barigoule, oignons en deux facons 24€
Grilled maquerel, artichokes ans onions

NOTRE SELECTION DE FROMAGES AFFINÉS OUR CHEESE PLATE 10€

NOS DESSERTS OUR DESERTS

Sablé breton, crémeux de citron et merrignues craquantes 8€
Lemon and meringue tart

Paris Brest, chou craquelin et crème parliné noisette 8€
Chou pastry stuffed with hazelnuts cream

Baba, sirop aux agrumes du Domaine et G de Castigno 8€
Rum Baba, citrus syrop and Castigno gin

La Petite Table

BISTROT & GRILL

LE MENU

ENTREE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT

26 €

ENTREE, PLAT ET DESSERT

35 €

Ceviche de la pêche du moment

ou

Oeuf parfait espuma de champignons et ventrèche de cochon

ou

Asperge aux agrumes, tartare d'huîtres aux herbes (Supplément de 3 €)

ou

Glacé de petit pois, espuma de tome des Pyrénées, chips de menthe



Joue de Porc braisée, purée de carotte à l'orange, pomme de terre grenaille rôties

ou

Filet de Boeuf d'Aubrac fumé au foin, poireaux en deux façons, sauce échalotes
(Supplément de 4€)

ou

Filet de Loup, sauce iodée, crémeux de chou fleur au beurre noisette

ou

Risotto aux copeux de tome aveyronnaise et huile végétale



Sélection de fromages affinés

ou

Sablé breton, crémeux de citron et merrignues craquantes

ou

Paris Brest, chou craquelin et crème parliné noisette

ou

Baba, sirop aux agrumes du Domaine et G de Castigno

LE MENU ENFANT

KIDS MENU

Plat et dessert 20 €

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.