La Fourchette Biterroise

La Carte

Entrées

Velouté de courge, huile de noisette — 9 €

Courges du Domaine de Bayssan, un filet de crème de la ferme de Corneilhan.

Tomates de fin d'été, brousse de brebis — 10 €

Les dernières tomates de Sauvian, basilic du jardin, huile d'olive de Cazouls.

Terrine de campagne maison — 8 €

Faite le lundi, tranchée épaisse, avec nos pickles de légumes et du pain grillé.

Plats

Épaule d'agneau confite sept heures — 22 €

Haricots coco fondants, un peu de romarin. Le plat qu'on n'arrive plus à enlever.

Merlu de Valras, poireaux au beurre blanc — 24 €

Pêché la veille, cuit à l'arête. Selon la marée, ça peut devenir du maquereau.

Pluma de cochon noir, polenta crémeuse — 21 €

Élevé en plein air dans l'arrière-pays, grillé rosé, jus court au thym.

Risotto de courge et noisettes VÉGÉTARIEN — 18 €

Riz crémeux, courge rôtie, copeaux de vieux comté.

Desserts

Tarte aux figues, crème fraîche — 7 €

Pâte faite le matin, figues d'ici.

Fromages de la région — 9 €

Un chèvre, une tomme de brebis, un bleu, affinés par le fromager de la halle.