

B

MENU DEJEUNER

LUNCH MENU

55€ Entrée, plat, dessert, eau, 2 verres de vins et cafés inclus

*55€ Starter, Main dish, dessert and beverages
Mineral water, 2 wine glasses and coffee included*

Ou "Déjeuner Gastronomique" eau, 2 verres de vins et cafés inclus

65€ choix sur une entrée, poisson, viande, choix sur un dessert

Or "Gastronomic Lunch" Mineral water, 2 wine glasses and coffee included

€65, choice of starter, fish, meat, and dessert

Nos entrées/Our starters

Notre pâté croûte aux 3 volailles, citrons et gingembre confits, poivre de Timut, légumes en cornichons et pousses d'herbes
Our pâté croûte with 3 poultry, candied lemons and ginger, Timut pepper, pickled vegetables and herb shoots

Ou/Or

Première asperges vertes grillées, crème aigrette, œufs de poissons et œufs de poules, râpée de poutargue
Grilled green asparagus, sour cream, fish and chicken eggs, grated bottarga

Nos plats/Our main dishes

Pavé de lieu jaune de ligne nacré, carottes plurielles crues et cuites, consommé au carvi
Pearly line pollack steak, raw and cooked carrots, caraway consommé

Ou/Or

Tendre de tranche de Limousine, tortellinis frits à la joue de bœuf, pois gourmand minute, jus à la moutarde violette
Limousin steak, fried beef cheek tortellini, snow peas, purple mustard jus

***Notre chariot de fromages Audois ou Régionaux
10€ en supplément***

***Our cheeses of locals regional selection
€10 extra***

Nos desserts Our deserts

Ganache pur Caraïbe et fruit de la passion, gelée de chocolat, tuile et sablé coco

Pure Caribbean and passion fruit ganache, chocolate jelly, coconut tuile and shortbread

Ou/Or

Fraises et framboises semi confites à l'hibiscus, crémeux pistache sur un sablé Breton
Semi-candied strawberries and raspberries with hibiscus, pistachio cream on Breton shortbread

*Notre pain est fait maison
Our bread is home-made*

*Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included*



MENU DE SAISON

SEASONAL MENU

79€ Menu servi pour l'ensemble de la table hors boissons

Menu served for the entire table without beverages

Fine tartelette à l'encre aux moules et chorizo
Ibérique, petits pois frais, seiche, une sauce
marinière

*Fine ink tartlet with mussels and Iberian chorizo,
fresh peas, cuttlefish, marinière sauce*

✱

Rouget de Méditerranée, vermicelle doré à la joue
de porc séchée de chez Duler, fèves et oignons
nouveau, jus d'une soupe de poisson

*Mediterranean red mullet, golden vermicelli with
dried pork cheek from Duler, broad beans and spring
onions, fish soup jus*

✱

Millefeuille de veau de l'Aveyron, paleron et
poitrine confite, ris et morilles de pays, une
mousseline au bethmale et ail des ours, un jus,
une sauce blanquette

*Aveyron veal millefeuille, chuck and breast confit,
sweetbreads and local morels, bethmale and wild
garlic mousseline, jus and blanquette sauce*

✱

Notre chariot de fromages Audois ou Régionaux
10€ en supplément

*Our cheeses of locals regional selection
€10 extra*

✱

Poire façon tatin à la vanille de Madagascar, noix
de cajou croquantes, crème glacée caramel et
fleur de sel

*Tatin-style pear with vanilla from Madagascar,
crunchy cashew nuts, caramel ice cream and
saltflower*

*Notre pain est fait maison
Our bread is home-made*

*Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included*