



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 Tartare de canard , pistaches et cerises de pays , amarena et moutarde violette , une vinaigrette

Duck tartare , pistachio and cherry , amarena and violet mustard , french dressing

Ou/Or

Salade d'asperge blanches du Lauragais , lotte, murex et crevette de Méditerranée , aïoli à l'ail noir

White Asparagus salad from Lauragais , monkfish , murex and prawns from Méditerranée , aioli with black garlic

Nos plats/Our main dishes

Dos de Cabillaud au naturel croustille de cacahuètes , brocolis et brocolinis, une sauce au miso et gingembre

Cod back cooked au naturel in peanuts crush , broccoli and brocolinis , miso and ginger sauce

Ou/Or

Echine de Porc fermier confite , garniture à l' Orloff , mousseline de pommes de terre truffée et jus de cochon

Candied pork loin à l'Orloff , potatoes mousseline with truffles juice of pork

Notre chariot de fromages Audois ou Régionaux
10€ en supplément

Our cheeses of locals or regional selection
€10 extra

Nos desserts ***Our deserts***

Fraises de pays et basilic , biscuit léger japonais et son crémeux vanille

local strawberries and basil light japanese biscuit and vanilla cream

Ou/Or

Tuile croquante au cacao amer et zeste d'orange , crème chocolat et Grand Marnier

Crunchy tile with bitter cacao and orange zest chocolate cream with Grand Marnier

Notre pain est fait maison
Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included



MENU DE SAISON

SEASONAL MENU

**94€ hors boissons menu servi
pour l'ensemble de la table**
**€94 *without beverages* menu for
the entire table**

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*

✱

Coulommiers aux morilles et mascarpone

Morels and mascarpone Coulommiers

✱

Rhubarbe poêlée au jus de fraise et hibiscus, biscuit aux pistaches
caramélisées et sa crème mascarpone

*Pan-fried rhubarb with strawberry and hibiscus juice, caramelized
pistachio biscuit and mascarpone cream*

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte
45€ une entrée, 50€ un poisson, 50€ une viande, 20 € un
dessert ou fromage

*All the dishes on the menus can be served "à la carte"
45 € a starter, 50 a fish course, 50 € a meat course, 20€ a dessert
or cheese*

Notre pain est fait maison

Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus

Services and taxes included