



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

Filets de sardines de Méditerranée grillés, gaufre de pommes de terre et poireaux, une vichyssoise

Grilled Mediterranean sardine fillets, potato and leek waffle, vichyssoise

Ou/Or

Aspic à l'œuf de caille et petits pois, poitrine fumée, une vinaigrette relevée et cuisse confite

Quail egg and pea aspic, smoked bacon, a spicy vinaigrette and candied leg

Nos plats/Our main dishes

Tournedos de merlu et poudre d'algues, minute d'asperges vertes et blanches, mais, une crème légère

Hake tournedos and seaweed powder, green and white asparagus, corn, a light cream

Ou/Or

Paleron de veau confit, pappardelles maison aux agrumes et sauge, févettes, un jus relevé d'une grémolata

Confit veal shoulder, homemade pappardelle with citrus and sage, broad beans, an enhanced juice with gremolata

Notre chariot de fromages Audois ou Régionaux

10€ en supplément

Our cheeses of locals regional selection

€10 extra

Nos desserts

Our deserts

Biscuit léger au thé matcha, chantilly vanille au mascarpone et fraises fraîches

Light matcha tea biscuit, vanilla mascarpone whipped cream and fresh strawberries

Ou/Or

Tarte fine au chocolat et crème chibouste, framboise de printemps et son confit

Chocolate tart with chibouste cream, spring raspberry and confit

*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