



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

Caillé de chèvre aux aromates et pain soufflé au piment d'Espelette et origan, chorizo Ibérique et roquette
Goat's curd with herbs and puffed bread with Espelette pepper and oregano, Iberian chorizo and arugula

Ou/Or

Tarte fine à l'avocat pluriel, panacotta, guacamole et tempura, filet fumé et œufs de truite, une vinaigrette aux herbes
Fine tart with plural avocado, panna cotta, guacamole and tempura, smoked fillet and trout eggs, herbs vinaigrette

Nos plats/Our main dishes

Pavé d'espadon grillé, riz noir vénéré au gingembre, courgettes rôties, une mousseline aux épices douce
Grilled swordfish steak, ginger black rice, roasted zucchini, a sweet spice mousseline

Ou/Or

Le paleron de veau confit, maraichère de légumes printanier, un jus marengo
Confit veal shoulder, spring vegetable, Marengo jus

Notre chariot de fromages Audois ou Régionaux

10€ en supplément

Our cheeses of locals or regional selection

€10 extra

Nos desserts

Our deserts

*Cerises de pays sur un Baba maison au kirsch, chantilly mascarpone
Local cherries on a homemade kirsch baba with mascarpone whipped cream*

Ou/Or

*Biscuit sacher aux amandes, mousse au chocolat noir, framboises fraîches, tuile croquante
Almond sacher biscuit, dark chocolate mousse, fresh raspberries, crunchy tuile*

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

*Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included*



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 , aioli 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
mouseline, 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