



MENU DE SAISON

SEASONAL MENU

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

79e Menu served for the entire table without beverages

Mozzarella de chèvre de chez Combebelles et truffes d'été, tomates, pignons de pins et huile de chez Cantalauze

Goat mozzarella from Combebelles and summer truffles, tomatoes, pine nuts, olive oil from Cantalauze

✱

Truite de la Fageole au naturel, une mousseline à la verveine, amandes fraîches, un beurre blanc citron

Natural trout from La Fageole, verbena mousseline, fresh almonds, lemon white butter

✱

Millefeuille de cochon Audois, échine, poitrine, oreilles et péquillos, fleur de courgette et une mousseline de pommes de terre nouvelle, un jus court

Pork millefeuille from Aude region, loin, breast, ears and pequillos, zucchini flower and a mousseline of new potatoes, a short jus

✱

Notre chariot de fromages Audois ou Régionaux
10e en supplément

*Our cheeses of locals regional selection
10e extra*

✱

Abricot du Roussillon sur un biscuit à l'huile d'olive, crèmeux épicea et craquant pignon de pain

Roussillon apricot on an olive oil biscuit, spruce cream and crunchy pine nuts

*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

Melon de pays, nectarine et jambon Cébo Ibérique, une soupe à l'hibiscus et verveine, huile de Saint Martin

Country melon, nectarine and Iberian Cebo ham, hibiscus and verbena soup, Saint Martin olive oil

Ou/Or

Thon rouge de Méditerranée mariné puis grillé, légumes rafraîchis aux gingembre, tempura de fleur de courgette au sésame

Mediterranean bluefin tuna marinated then grilled, vegetables refreshed with ginger, zucchini flower tempura with sesame

Nos plats/Our main dishes

Truite des Pyrénées au naturel, pâtisseries de chez Muriel poêlées au beurre d'amande et ail, sucrose rôtie et un velouté blanc truffé

Natural Pyrenean trout, Muriel's pattypan squash pan-fried with almond butter and garlic, roasted baby lettuce and a truffled white velouté

Ou/Or

Araignée de veau panée, chapelure au citron et sauge, riz de Marseillette au safran et petits pois, un beurre de tomates

Breaded veal spider steak, lemon and sage breadcrumbs, Marseillette rice with saffron and peas, tomato butter

Notre chariot de fromages Audois ou Régionaux

10€ en supplément

Our cheeses of locals or regional selection

€10 extra

Nos desserts

Our deserts

Tarte fine aux myrtilles, crème vanille et chantilly mascarpone

Thin blueberry tart with vanilla cream and mascarpone whipped cream

Ou/Or

Chocolat liégeois, crème glacée sur un biscuit brownies, sauce au cacao tiède

Liégeois chocolate, ice cream on a brownie biscuit, warm cocoa sauce

Notre pain est fait maison

Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus

Services and taxes included