



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 Combebelle et truffes d'été, tomates, pignons de pins et huile de chez Cantalauze

Goat mozzarella from Combebelle 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 veau Audois, paleron, poitrine confite et ris, une chartreuse de bucatinis, une mijotée, un jus marengo

Millefeuille of Audois veal, chuck, confit breast and sweetbreads, bucatini chartreuse, stew, marengo 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, crémeux 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

Pressé d'aubergines et chevreau, paprika et cannelle,
marmelade de pêches du Roussillon, roquette et une vinaigrette
à la tomate et péquillos

*Pressed eggplant and kid-goat, paprika and cinnamon, Roussillon
peach marmalade, arugula, tomatoe and pequillo vinaigrette*

Ou/Or

Crevettes mi-cuites marinées au zaatar, pastèque de saison, jus
à boire parfumé à la verveine et menthe fraîche

*Semi-cooked shrimp marinated in zaatar, seasonal watermelon,
verbena and fresh mint flavored juice*

Nos plats/Our main dishes

Tournedos de saumon label rouge grillé, pommes de terre Agria
et sa mousseline fumée, haricots verts, un béarnaise

*Grilled red label salmon tournedos, Agria potatoes and smoked
mousseline, green beans, béarnaise sauce*

Ou/Or

Onglet de bœuf de race bouchère rôti, fruits rouges en pickles,
sucrine poêlée, crêpes de maïs, un jus de bœuf vinaigré

*Roasted hanger steak, pickled red fruits, pan-fried lettuce, corn
pancakes, vinegared beef jus*

Notre chariot de fromages Audois ou Régionaux
10€ en supplément

Our cheeses of locals or regional selection
€10 extra

Nos desserts ***Our deserts***

Abricot du Roussillon rôti sur un financier aux amandes, crème
fouettée lavande, une vinaigrette

*Roasted Roussillon apricot on an almond financier, lavender
whipped cream, vinaigrette*

Ou/Or

Chocolat extra bitter et biscuit léger sur un crousti praliné,
crème brûlée vanille et framboises

*Extra bitter chocolate and light biscuit on a praline crisp, vanilla
crème brûlée and raspberries*

Notre pain est fait maison
Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included