



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*