



MENU DE SAISON

SEASONAL MENU

**94€ hors boissons menu servi
pour l'ensemble de la table**
**€94 *without beverages menu for
the entire table***

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 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*

*

Coulommiers aux tomates séchées, miel aux truffes
d'été
*Coulommiers with dried tomatoes, honey and summer
truffles*

*

Abricot du Roussillon sur un biscuit à l'huile d'olive, crémeux
épicé et craquant pignon de pain
*Roussillon apricot on an olive oil biscuit, spruce cream and crunchy
pine nuts*

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