



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

55e Entrée, plat, dessert, eau, 2 verres de vins et cafés inclus

*55e 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, 65e

choix sur une entrée, poisson, viande, choix sur un dessert

Or "Gastronomic Lunch" Mineral water, 2 wine glasses and coffee included, 65e

choice of starter, fish, meat, and dessert

Nos entrées/Our starters

Velouté de tomate et soubressade, tartare de tomates, ananas, citron et basilic, chorizo et straciatella

Tomato and sobrassada velouté, pineapple, lemon and basil tomato tartare, chorizo and straciatella

Ou/Or

Les courgettes de Franck farcies aux moules et bulots, fleur de courgette en tempura, une vinaigrette aux salicornes

Franck's zucchini stuffed with mussels and whelks, zucchini flower tempura, samphire vinaigrette

Nos plats/Our main dishes

Espadon de Méditerranée grillé, une caponata aux olives de Lucques, langues d'oiseaux au piment d'Espelette, un jus d'une ratatouille

Grilled Mediterranean swordfish, caponata with Lucques olives, Espelette pepper orzo, ratatouille jus

Ou/Or

Magret de canard rôti aux Reine Claude, churros de pommes de terre, une crème brûlée au foie gras, réduction de porto et balsamique

Roasted duck breast with Reine Claude prunes, potato churros, foie gras crème brûlée, porto and balsamic reduction

**Notre chariot de fromages Audois ou Régionaux
10€ en supplément**

**Our cheeses of locals or regional selection
€10 extra**

Nos desserts

Our deserts

Clafoutis aux raisins de chez Muriel, crème légère cannelle, coulis de figue

Muriel's grapes clafoutis, light cinnamon cream, fig coulis

Ou/Or

Opéra au chocolat Guanaja, biscuit brownies au cacao amer, chantilly café

Guanaja chocolate opera, bitter cocoa brownie biscuit, coffee whipped cream

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

*Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included*