

MENU DÉJEUNER

55€ - 3 plats / 65€ - 4 plats
Eau, 2 verres de vin et café inclus

Gelée de crustacés et crevettes, mayonnaise à l'estragon,
tempura au corail de homard et wasabi

ou

Salade de champignons blancs et bruns, crème brûlée au foie gras,
comté, noix et vinaigre de vin jaune

Caillette de cochon et soubressade, poitrine grillée,
vermicelles au jus de gaspacho,
tomates rôties et vinaigrette au basilic

ou

Le lieu jaune, le dos au naturel, soufflé aux zestes d'agrumes, endive
de pleine terre confite à l'orange, un beurre blanc safrané

Cassis en compotée sur un biscuit madeleine à la cannelle,
crème légère vanille

ou

Tarte fine au caramel et chocolat Guanaja,
crémeux praliné et noisettes caramélisées

*Notre pain est fait maison - Prix, service compris
Liste des allergènes à disposition sur demande*

MENU MOSAÏQUE AUDOISE

74€ hors boissons



Le poulpe de Méditerranée, cuit longuement, bolognaise safranée,
moules de Gruissan et fenouils marinés, une vinaigrette tomatée



Omble du Canada de la Fageole au naturel, mousseline à la sauge,
cèpes de la Montagne Noire, une crème légère



Le carré d'agneau cathare, côte rôtie, échine confite et épigramme,
haricots de Castelnaudary aux aromates, un jus court



Chariot de fromages frais et affinés

En supplément 10€



Poires Comice et crème cheesecake, pétales de pain d'épices
et glace au sarrasin grillé.

Notre pain est fait maison - Prix, service compris

Liste des allergènes à disposition sur demande