

MENU DÉJEUNER

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

Sprats de la maison Pétrossian, fine mousseline de céleri-rave,
pain nordique, pommes Granny Smith et grenades,
une vinaigrette violette

ou

Carpaccio de betterave cuite, comté, œuf et cuise de caille confite,
noix, vinaigrette à la framboise et sirop d'érable

Épaule d'agneau braisée, pois chiches du Lauragais en textures
et épices douces, jus de cuisson et fromage blanc

ou

Dos de cabillaud au naturel, poireaux, shiitakés, shimejis et enokis,
bouillon parfumé au gingembre et citronnelle

Agrumes caramélisés, biscuit moelleux au Cointreau,
mousse légère amande et citron jaune

ou

Tarte fine au chocolat Guanaja, crémeux au praliné maison
et noisettes grillées

*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