

# MENU MOSAÏQUE AUDOISE

94€ 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



Le saint julien de Briola et son confit de coings épicés



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

*Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte  
45€ une entrée, 55€ un poisson, 55€ une viande, 20 € fromage ou un dessert*

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

# MENU SIGNATURE

114€ hors boissons



Carpaccio d'Obsiblués, caviar Daurenki de chez Pétroussian,  
chou-fleur et romanesco, réduction de jus de têtes



Coquilles Saint Jacques de la Baie de Seine, châtaignes de Castans  
cuisinées comme un risotto lié au Comté et trompettes de la mort,  
sa crème de bardes au vin jaune



Pavé de Saint Pierre grillé, mijoté de cèpes, potiron, noisettes et  
oignons doux, un jus de courge bien beurré à la vanille fumée



Pigeon du Mont royal le filet rôti, la cuisse laquée, girolles de pays  
poêlées au sirop et vinaigre de sapin, maïs brûlés, un jus, une crème



Chariot de fromages frais et affinés



Chocolat noir et praliné noisette crème glacée Guanaja,  
amandes et gruée de cacao

*Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte  
45€ une entrée, 55€ un poisson, 55€ une viande, 20 € fromage ou un dessert*

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

# MENU VÉGÉTARIEN

94€ hors boissons



Fricassée de légumes Audois de saison cuisinés en barigoule,  
truffe uncinatum et toasts aux aromates

Fleur de potimarron de chez Muriel, graines de courge  
et ail noir de Badens, girolles, émulsion muscade

Châtaignes de Castans cuisinées comme un risotto,  
lié au bethmale, cèpes, une crème légère

Le saint julien de Briola et son confit de coings épicés

Pommes de Marseillette et coings caramélisés  
sur un crumble amandes et cannelle.

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