

MENU VÉGÉTARIEN

55€

Entrée, plat, dessert, eau, 2 verres de vin et café inclus



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, émulsion muscade

Chariot de fromages frais et affinés

En supplément 10€

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

VEGETARIAN MENU

55€

Starter, main course, dessert, water, 2 glasses of wine and coffee included



Fricassée of seasonal vegetables from the Aude region, cooked barigoule-style, with Tuber uncinatum truffles and herb-toasted bread

Muriel's pumpkin blossom, roasted pumpkin seeds and black garlic from Badens, nutmeg emulsion

Cheese Trolley – fresh and matured selections
Optional supplement €10

Caramelized Marseillette apples and quinces
on an almond-and-cinnamon crumble

*Our bread is homemade - Price includes service
Allergen information available upon request*

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*

MENU VÉGÉTARIEN

94€ drinks not included



Fricassée of seasonal vegetables from the Aude region, cooked barigoule-style, with Tuber uncinatum truffles and herb-toasted bread

Muriel's pumpkin blossom, roasted pumpkin seeds and black garlic from Badens, nutmeg emulsion

Castans chestnuts cooked risotto-style, bound with Bethmale cheese, porcini mushrooms, light cream

Saint-Julien pear from Briola with spiced quince confit

Caramelized Marseillette apples and quinces on an almond-and-cinnamon crumble

Our bread is homemade - Price includes service

Allergen information available upon request