

MENU DÉJEUNER

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



Œuf de la ferme de Villeneuve cuit en cocotte, crème de châtaignes,
butternut, oignons doux et amandes, une émulsion fumée
ou

Truite des Pyrénées en gravelax, curcuma et sichuan,
carottes et panais, raifort et œufs de truite, une vinaigrette

Ballotine de pintade des frères Riquet aux deux choux,
poitrine fumée, oignons frais et champignons bruns,
une crème légère et moutarde à l'ancienne
ou

Filet de merlan au naturel, laitue iceberg braisée
aux baies de goji et cranberry, pommes de terre grenaille vapeur,
jus de cuisson et pistache

Tarte citron sur un sablé breton, biscuit pain de Gênes
et meringue croquante
ou

Cake marbré au chocolat, crémeux à la fève de tonka,
praliné et noisettes caramélisées

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

LUNCH MENU

€55 - 3 course meal / €65 - 4 course meal

Water, 2 glasses of wine and coffee included

Farm egg from Villeneuve, cooked in a casserole dish,
chestnut cream, butternut squash, sweet onions and almonds,
finished with a smoked emulsion

or

Pyrenean trout gravlax, turmeric and Sichuan pepper,
carrots and parsnips, horseradish and trout roe,
dressed with a fragrant vinaigrette

Guinea fowl ballotine from the Riquet brothers,
with two kinds of cabbage, smoked bacon, fresh onions
and brown mushrooms, served with a light old-style mustard cream

or

Natural whiting fillet, braised Iceberg lettuce with goji berries
and cranberries, steamed baby potatoes, cooking jus and pistachio

Lemon tart on a Breton shortbread base,
bread of Gênes sponge and crisp meringue

or

Marbled chocolate cake, tonka bean cream,
praline and caramelized hazelnuts

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

MENU MOSAÏQUE AUDOISE

74€ hors boissons



L'oreiller de la belle Aude, volailles fermières audoises et foie gras,
chanterelles de la Montagne Noire au vinaigre de grenache,
un confit de kakis



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€



Potiron rôti à l'huile d'olive et citron vert,
crémeux aux châtaignes de Castans sur un sable
à l'orge et noix de cajou

Notre pain est fait maison - Prix, service compris

Liste des allergènes à disposition sur demande