

MENU VÉGÉTARIEN

55€

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



Fricassée de légumes Audois de saison cuisinés en barigoule,
truffes Mélanosporum et toasts aux aromates

Grosses asperges blanches de Pays,
une hollandaise au citron noir

Fraises de printemps, une crème mascarpone vanillé,
sablé linzer, sorbet maison

*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



Seasonal Aude vegetable fricassee cooked barigoule style,
Black truffles, and herb toasts

Large local white asparagus,
black lemon hollandaise sauce

Spring strawberries, vanilla mascarpone cream,
linzer shortbread, homemade sorbet

*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,
truffes Mélanosporum et toasts aux aromates

Grosses asperges blanches de Pays,
une hollandaise au citron noir

Petits pois cuisinés à la Française,
mijotée de morilles, une crème fumée

Fraises de printemps, une crème mascarpone vanillé,
sablé linzer, sorbet maison

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

VEGETARIAN MENU

94€ drinks not included



Seasonal Aude vegetable fricassee cooked barigoule style,
Black truffles, and herb toasts

Large local white asparagus,
black lemon hollandaise sauce

French-style peas, morel mushroom stew,
smoked cream sauce

Spring strawberries, vanilla mascarpone cream,
linzer shortbread, homemade sorbet

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