



MENU DÉJEUNER

LUNCH MENU

Entrée, Plat, Dessert et Boissons
49€*Eau minérale, 2 verres de vin et café inclus
Starter, Main dish, dessert and Beverages
Mineral water, 2 wine glasses and coffee included

Nos entrées /Our starters

Les asperges blanches de Bram, mimosa d'œufs une
mouseline au raifort, toast brioché
Local white asparagus, deviled egg, a horseradish mouss, a
brioche toasted
ou/or

Mulet de Méditerranée en gravelax, agrumes et fenouils, fine
salade de pommes de terre, panacotta anisé et vinaigrette au
citron caviar.
Mullet fish in gravlax, citrus and fennel, potatoes salad,
panacotta with anisé, a dressing with finger caviar

Nos plats/Our main dishes

Poitrine de cochon fermier confite, une raviole de céleri et
ananas, jus végétal au poivre de Timut
Breast of pork, preserved, pineapple and celery raviole, a juice
with timut pepper

ou/or

Filet de merlan doré au naturel, velouté de choux romanesco,
curry aux cacahuètes grillées
Whiting filet, romanesco cauliflower velouté, curry with grilled
peanuts

Nos desserts et fromage/Our desserts and cheese

5€ Fromage et dessert/Cheese and dessert

Bethmale Ariégeois, pâte de coings

Bethmale from Ariege, quince jelly

ou/or

Millefeuille caramélisé, crème vanille et fleur d'oranger, confit
de framboises fraîches
Caramelized millefeuille, vanilla cream and orange blossom,
fresh raspberries confit

ou/or

Tarte au chocolat noir, crémeux noix de pécan caramélisées,
crème glacée ivoire
Dark chocolate tart, caramelized pecan nuts cream, ivory ice
cream

Notre pain est fait maison
Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included



MENU DE SAISON

SEASONAL MENU

79€ hors boissons
79 € without beverage

Menu servis pour l'ensemble de la table

Menu served for the entire table

Royale de foie gras de canard, l'Artichaut de saison pluriel, cubes de brioche maison tiède.
royal duck foie gras, seasonal artichoke, cubes of warm homemade brioche

*

Cristivomer de la Fageolle au naturel, asperge blanche fondante laquée au sirop de cône de sapin, œufs marinés au vinaigre de sapin, un beurre blanc
Cristivomer from La Fageolle, melting white asparagus lacquered with fir cone syrup, eggs marinated in fir vinegar, white butter

*

Chevreau de chez Combebelle le dos farci de l'épaule et des abats, chartreuse de légumes d'un navarin printanier, jus court
Kid goat from Combebelle the back stuffed with shoulder, chartreuse of vegetables of a spring navarin, short juice

*

Fraises de pays et rhubarbe sur une crème mascarpone, cake au pesto et sorbet citron basilic
Country strawberries and rhubarb on a mascarpone cream, pesto cake and lemon basil sorbet

Notre pain est fait maison
Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included