



MENU SIGNATURE

SIGNATURE MENU

99 € hors boissons / menu pour la table entière
99 € without beverage/ menu for the entire table

Fricassée de légumes Audois, cuisinés en Barigoule,
truffes borchi, toasts aux condiments

*Fricassee seasonal vegetables, borchi truffles from
Minervois, seasoning toasts*

*



Crevettes Obsiblu juste raidies, asperges vertes de
chez Lacube, une mayonnaise légère au jus de têtes

*Obsiblu shrimps, local green asparagus, a light
mayonnaise with shrimps juice*

*

Aiguillette de saint-pierre rôti au beurre de Barsa,
petits pois nouveaux cuisinés
à la française, un jus d'oignons frais et carvi

*Roasted John dory with local butter, small peas cooked "à la
française" caraway and onion juice*

*

Filet de bœuf d'Aubrac foie gras et joues de boeuf,
carottes et pommes nouvelles aux truffes noires une
sauce Périgourdine

*Aubrac beef filet with foie gras and beff cheek carrots
,dauphines potatoes with black truffles a perigourdine sauce*

*



Chariot de fromages frais et affinés
Fresh and ripened cheese

*

Notre tarte aux fraises de Pays, crème panacotta au
citron vert, sponge cake lemon, sorbet mara des bois

*Our strawberries tart, panacotta cream with lime, lemon
sponge cake, strawberries sorbet*

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte
45€ une entrée, 50€ un poisson, 50€ une viande, 20 € un
dessert ou fromage

All the dishes on the menus can be served "à la carte"
45 € a starter, 50 a fish course, 50 € a meat course, 20€ a dessert
or cheese

Notre pain est fait maison
Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included