

MENU DU DEJEUNER DU 19/10 AU 01/11

Entrée, plat, dessert et boissons 41 €

*Eau minérale, 2 verres de vin et café inclus

Apéritif régional 5€

(Blanquette de Limoux ou Muscat)

LES ENTREES

Le brocoli de saison, crue, cuit, flan, coppa et cacahuètes aux
curry, une vinaigrette grenobloise

Ou

Millefeuille de caillé de chèvre de chez Combebelle au céleri
doré et livèche, vinaigrette au miel de truffes et céréales

LES PLATS

Collier de bœuf confit, beignet de pommes de terre, garniture
et jus d'un bourguignon, ventrèche maturée

Ou

Saumon label rouge au naturel, champignons de saisons et
gnocchis fumés, consommé crustacés et verveine

FROMAGE, DESSERTS

Coulommiers aux cèpes de pays et beurre de Barsa aux
abricots secs (Supplément 5€ pour fromage + dessert)

ou

Coing du Minervois poché, crémeux caramel, streusel noisette,
son sorbet poire

ou

Mandarine, une marmelade, un sorbet, crème montée dulcèy
sur un financier chocolat et ses croustilles

LUNCH MENU 19/10 TO 01/11

Starter, main, dessert and drinks 41€

*Mineral water, 2 glasses of wine and coffee included

Local aperitive 5€

(Sparkling Blanquette de Limoux or Muscat)

STARTERS

*Seasonal broccoli, raw, cooked, custard, coppa ham,
peanuts with curry, a grenobloise vinaigrette*

or

*Fresh goat cheese millefeuille from Combebelle farm with
browned celery and lovage,
vinaigrette with truffle honey and cereals*

MAIN COURSES

*Preserved beef neck, potatoes tempura, vegetables and
bourguignon juice, streaky bacon*

or

*Red label Salmon, seasonal mushrooms and smoked
gnocchi, shellfish consommé and vervena*

CHEESES, DESSERTS

*Coulommiers with porcini mushrooms and butter from Barsa farm
and dried apricots*

(Extra 5€ for cheese + dessert)

or

*Poached Quince from Minervois caramel creamy,
hazelnut streusel, a pear sorbet*

or

*Mandarin, a marmalade, a sorbet, a dulcèy cream on a
chocolate financier cake and croustilles*