



MENU ASPERGE ET MORILLE

morels and asparagus

145€ Boissons comprises
100 € hors Boissons
Menu pour l'ensemble de la table
145€ including beverage
100€ without beverage
Menu for the entire table

Bouillon de volaille et morilles cuisinées aux oignons doux, pulpe d'asperges blanches fumées
White Asparagus Pulp and morels cooked with sweet onion a poultry bouillon

*

Grosse asperge blanche de pays, carpaccio de homards Breton, pulpe de morilles, une vinaigrette au corail de homard et caviar Baeri de chez Pétrossian
Large local white asparagus, lobster carpaccio, morels pulp, dressing with lobster corals and baeri caviar from Petrossian



*

Truite de la Fageolle au naturelle, asperges vertes de chez Lacube et morilles farcies et rôties, crème légère à la verveine et œufs de truite
Trout from "la fageole" green asparagus, roasted and stuffed morels, light cream with verbena and trout roes

*

Chevreau de chez Combebelle le dos farci de l'épaule et des abats, ail des ours et ail noire, julienne d'asperges vertes et morilles, un jus court
Kid goat from combebelle, the back, shoulder and organ meat, bear garlic and black garlic, green asparagus and morels

*

Chariot de fromages frais et affinés d'Occitanie
Fresh and ripened cheese from Occitanie

*

Morilles caramélisée au sucre muscovado, un biscuit moelleux à la semoule fine, crème glacée asperge
caramelized morel with muscovado sugar, a soft biscuit with semoulina, asparagus ice cream

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte
45€ une entrée, 50€ un poisson,
50€ une viande, 18 € 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,
18€ a dessert or cheese

Notre pain est fait maison
Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included