

## MENU DU DEJEUNER

Du 28 octobre au 10 novembre 2019

Entrée, plat, dessert et boissons 41 €

\*Eau minérale, 2 verres de vin et café inclus

Apéritif régional 5€

(Blanquette de Limoux ou carthagene)

### LES ENTREES

Saumon label rouge et huitres, en tartare,  
mousseline aux herbes, pana cotta au fenouil  
et gelée de pommes Granny Smith

ou

Tartelette de butternut de chez Muriel, cuisses de caille confites,  
oignons doux et noisettes, truffes de bourgogne et mandarine,  
une émulsion légère

### LES PLATS

Lapin fermier, cuisses braisées à la graine de moutarde,  
le râble poêlé minute et les épaules confites au chou vert,  
châtaigne et panais, jus de cuisson

ou

Filet de flétan au naturel, shémiji, pousses de soja et wakamé,  
un bouillon au soja et citronnelle, gingembre et citron

### FROMAGE, DESSERTS

Brebis basque, un toast au beurre de marmelade de citrons  
(Supplément 5€ pour fromage + dessert)

ou

Gâteau de semoule maison, coing du Minervois caramélisé,  
crème glacée rhum raisin

ou

Crèmeux chocolat Tonka sur un sablé praliné amande,  
sorbet et confit passion, tuile Muscovado

## LUNCH MENU

From october 28<sup>th</sup> to november 10<sup>th</sup> 2019

Starter, main, dessert and drinks 41€

\*Mineral water, 2 glasses of wine and coffee included

Local aperitive 5€

(Sparkling Blanquette de Limoux or Sweet Carthagene )

### STARTERS

*Red Label Salmon and oysters, in tartare, mousseline, fennel  
pana cotta, apple Granny smith jelly*

or

*Butternut tart from Muriel, preserved quail legs, sweet onions and  
hazelnuts, Burgundy truffle and mandarin, a light sauce*

### MAIN COURSES

*Farmer rabbit, braised legs with mustard seed, back and  
shoulder preserved with cabbage, chestnut and parsnip,  
a cooking cream*

or

*Halibut fillet, shemiji, soy sprout and wakame,  
a soy and lemongrass soup, ginger and lemon*

### CHEESES, DESSERTS

*Ewe cheese from Basque country,  
a toast with lemon marmalade  
(Extra 5€ for cheese + dessert)*

or

*Homemade Semolina cake, caramelized quince,  
grape and rum ice cream*

or

*Chocolate Tonka creamy on an almond praline shortbread,  
passion sorbet, sugar tuile*