

## **MENU A FAIRE...**

### **LE MENU QU'IL FAUT FAIRE...**

Croque-Monsieur...Mozzarella des Corbières,  
Haricots confits à la sauge, truffe melanosporum

\*\*

Bœuf Carotte... Cœur de rumsteck, carotte plein champ,  
Moutarde de Coursan, jus court

\*\*

Pavlova...le 22 Novembre 2018...MOF 2019

\*\*

Mignardises et confiseries

***58.00€ ttc***

## MENU A FAIRE...

Croque-Monsieur...Mozzarella from Corbières,  
Confit beans with sage, melanosporum truffle

\*\*

Bœuf Carotte... Rumsteck, carrot,  
Mustard from Coursan, Gravy

\*\*

Pavlova... THE 22nd of NOVEMBER...

Pavlova...MOF 2019

\*\*

Sweet delights

***58 € VAT included***

**Entre Mer Méditerranée et Montagne Noire**

**Un Hiver à Carcassonne**

**Ma Cuisine**

**Classique-Fiction... Au Menu**

En quatre services...

Avec accord mets et vins...

En sept services...

Avec accord mets et vins...

Au choix pour l'ensemble de la table

**NOUVELLE GENERATION**

*(Jusqu'à 15 ans)*

Au choix, une entrée, un plat, un dessert, une boisson

# Ma Cuisine

## Classique-Fiction... A La Carte

**Tartare-Frite...** Huître Tarbouriech, filet de bœuf,  
Pomme soufflée

**Blanquette...** Grenouille désossée, ail noir, panais

**Bouillabaisse...** Foie gras de canard, coquillages,  
Cranquettes, pistil de safran

---

**Meunière...** Ormeaux, épeautre, peau de poulet,  
Câpres

**Matelotte...** Blanche, lotte, saucisson sec, calçot

**Choucroute...** Noix de coquille Saint-Jacques,  
Chou vert, Truffe noire

---

**Cassoulet...** Pigeonneau, haricot blanc de Castelnaudary,  
Saucisse de Morteau

**Grand Veneur...** Dos de chevreuil, anguille fumée,  
Datte, poivre de Timut

**Dubarry...** Ris de veau, chou-fleur, beurre d'algues,  
Sciure de Saumon

---

**Fromages...** Frais et affinés de l'Aude et d'ailleurs

---

**Illusion...** Chocolat Guanaja, Orange, Châtaigne,  
Truffe noire

**Banana-Split...** Fressinette, Thym, Sorbet Mayamanga

**Pain Perdu...** Agrumes Bachès, Iode, du bout des doigts

## **EN CUISINE**

Thomas, Arnaud, Achour, Manon, Clément, Olivier, Pierre,  
Jean-François

## **EN PÂTISSERIE**

Simon, Alexis

## **EN SALLE**

Loïc, Ludovic, Lucas, Laurent, Thibaud, Denise, Nicole, Julie

## **EN SOMMELLERIE**

Benoit, Marie

## **A L'ACCUEIL**

Marina, Chloé, Sarah

## **LA NUIT**

Rodolphe, Georges

**... Sans eux, l'aventure serait moins belle.**

**Between Mediterranean sea and**

**Black Mountain**

**Winter in Carcassonne**

**My Kitchen...**

**Classique-Fiction... In the Menu**

In Four services... 90 €

With food and wine pairing... 45 €

In seven services... 150 €

With food and wine pairing... 75 €

Choice for the whole table

**NEW GENERATION** 38 €

*(Until 15 years old)*

Your choice of one starter, one main course, one  
dessert, one drink



# My Kitchen

## Classique-Fiction... A La Carte

**Tartare-Frite...** Tarbouriech Oyster, Beef fillet,  
Puffed potatoe 58 €

**Blanquette...** Frog boneless, black garlic, parsnip  
57 €

**Bouillabaisse...** Duck foie gras, shellfish,  
Cranquettes, safron pistil 59 €

---

**Meunière...** Abalone, wheat, chicken skin, Capers  
64 €

**Matelotte...** White, monkfish, dry sausage, calçot  
58 €

**Choucroute...** Scallop, green cabbage, black truffle  
63 €

---

**Cassoulet...** Pigeonneau, white bean from Castelnaudary,  
Morteau sausage 65 €

**Grand Veneur...** Back of venison, smocked eel,  
Date, timut pepper 64 €

**Dubarry...** Sweetbread, cauliflower, seaweedbutter,  
Salmon sawdust 66 €

---

**Cheeses...** Fresh and matured cheeses  
from the Region and abroad 27 €

---

**Illusion...** Guarana chocolate, orange, chestnut,  
Black truffle 25 €

**Banana-Split...** Fressinette, thyme, Mayamanga sorbet  
23 €

**Pain Perdu...** Bachès citrus, Iodine, with your fingertips  
24 €

## **IN KITCHEN**

Thomas, Arnaud, Achour, Manon, Clément, Olivier, Pierre,  
Jean-François

## **IN PASTRY**

Simon, Alexis

## **IN RESTAURANT**

Loïc, Ludovic, Lucas, Laurent, Thibaud, Denise, Nicole, Julie

## **IN SOMMELERIE**

Benoit, Marie

## **AT THE RECEPTION**

Marina, Chloé, Sarah

## **NIGHT**

Rodolphe, Georges

**... Without them,  
the adventure would be less beautiful.**

# LA TABLE DE FRANCK PUTELAT

***Simon Pacary***

***Mon Chef pâtissier***

***Vous invite à découvrir***

***Nos créations***

## **PAVLOVA...**

Le 22 Novembre 2018...MOF 2019

24 €

\*\*

## **ILLUSION...**

Truffe noire, Chocolat guanaja, orange, châtaigne

25 €

\*\*

## **BANANA SPLIT...**

Fressinette, thym, Sorbet Bayamanga

23€

\*\*

## **PAIN PERDU...**

Agrumes, iode, Du bout des doigts

24 €

# LA TABLE DE FRANCK PUTELAT

*Simon Pacary,*

*My Pastry Chef*

*Invites you to discover*

*Our creations*

## **Pavlova...**

THE 22nd of NOVEMBER... Pavlova... MOF 2019

24 €

## **Illusion...**

Guanaja chocolate, orange, chestnut, Black truffle

25 €

## **Banana-Split...**

Fressinette, thyme, Mayamanga sorbet

23 €

## **Pain Perdu...**

Bachès citrus, Iodine, with your fingertips

24 €