



MENU 25€

SERVI DU LUNDI AU SAMEDI AU DÉJEUNER

ENTRÉES 🌿 STARTERS

Poulet fermier cuit à basse température, piperade à la façon Basque

Slow cooked free-range chicken, Basque style piperade

OU

Croustillant d'espadon, polenta crémeuse à la Sicilienne

Crispy swordfish, Sicilian style creamy polenta

PLATS 🌿 MAIN COURSES

**Bavette Black Angus, pommes rôties aux herbes fraîches
et légumes du marché**

Black Angus Bavette, roasted apples with
fresh herbs, market vegetables

OU

Dorade Royale du Midi, crémeux de carottes et jus aux coquillages

Dorade Royale du Midi, creamy carrots, shellfish jus

DESSERTS

Crème brûlée aux fèves de Tonka

Tonka bean Crème Brulée

OU

Sabayon de fruits rouges au Crémant de Limoux

Red fruits sabayon with Crémant de Limoux

PRIX NET TTC SERVICE COMPRIS

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable

For guests suffering from allergies alternative dishes are available, subject to advance notification