

## Menu déjeuner

*Avec eaux minérales et cafés 39€  
Accord mets et vins (deux verres) 10€  
Vin du jour en apéritif 6€*

### Entrées

**Mulet de Méditerranée mariné au calamansi**  
Crèmeux de riz et gaspacho de concombre

Ou

**Aubergine bio rôtie et marinée**  
Bethmale de chèvre et légumes acidulés

### Plats chauds

**Pintade de la ferme de Laudrine**  
Pommes de terre de Rudi aux cuisses confites  
Harissa maison

Ou

**Aile de raie rôti au beurre noisette**  
« Mini ratatouille »  
Bouillon au pistou

### Fromage et desserts

**Fromages affinés par la maison Sena**  
*(Supplément 5€)*

Ou

**Abricot du Roussillon comme une tatin**  
Sablé au romarin  
Glace à l'agastache citronné

Ou

**Mûres sauvages de l'Aude**  
Croustillant et crèmeux au carambar

## Menu gastronomique 80€

*Hors boissons  
Pour l'ensemble des convives  
Accord mets et vins (4 verres) 45€  
Servi au déjeuner*

### Amuse-bouche

Selon l'inspiration du chef

### Entrée

**Huître spéciale Tarbouriech n°0**  
Pochée dans sa coquille  
Tartare de saumon fumé maison  
Crème iodée

### Poisson

**Thon rouge de Méditerranée**  
Pressé d'aubergines grillées  
Sauce choron à la verveine

### Viande

**Pithiviers de pigeon du Quercy et foie gras**  
Mesclun champêtre à la vinaigrette truffée  
Jus de pigeon

### Dessert

**Les carottes de chez Rudi en plusieurs textures**  
Sorbet carotte et passion

*Du 27 Août au 16 Septembre 2020  
Du lundi au vendredi midi - Brunch le samedi et le dimanche*