

# Bienvenue chez DAME !

Ici, tous les plats sont déclinables pour 1, 2 ou 4 personnes  
Concevez votre propre expérience en décidant ce que vous  
souhaitez partager ou non avec vos convives

## LE FROID

Pour 1 • 2 • 4 pers.

Fenouil à la grecque – *Greek style fennel*

14 • 27 • 52

Coppa de la Maison Montalet, pickles – *Pork coppa, pickles*

15 • 29 • 56

Carpaccio de betteraves, pesto d'aneth – *Beetroot carpaccio, dill pesto*

14 • 27 • 52

Sardines à l'huile, pain toasté, aioli – *Sardines in olive oil, toasted bread, aioli*

16 • 31 • 59

Œuf-mayonnaise aux herbes, chapelure aux lardons – *Hard-boiled egg, fresh herb mayonnaise, bacon*

9 • 18 • 34

### Pour finir

Sélection de fromages de la ferme Saint Hubert – *Cheese platter*

15 • 29 • 56

Mousse au chocolat – *Chocolate mousse*

12 • 23 • 45

Beignets frits, crème montée pistache – *Fried beignets and pistachio whipped cream*

13 • 25 • 48

Chaque portion comprend un accompagnement et une sauce

## LE CHAUD

Pour 1 • 2 • 4 pers.

Velouté de courge butternut – *Butternut squash velouté*

7 • - • -

Potimarron rôti au miel – *Honey-roasted red kuri squash*

24 • 46 • 89

Cabillaud de ligne – *Line-caught cod*

32 • 61 • 118

Échine de porc du Tarn marinée – *Pork neck*

27 • 52 • 100

Filet de bœuf Aubrac d'Aveyron – *Beef tenderloin*

40 • 76 • 148

Noix de veau snackée – *Seared cushion of veal*

29 • 56 • 107

### Les accompagnements

Peuvent également être servis individuellement - 8€

Pommes de terre rôties – *Roasted potatoes*

Purée de carottes à la sauge – *Carrot and sage purée*

Sucrune juste snackée – *Lettuce hearts, vinaigrette*

Persillade de champignons rôtis – *Roasted mushrooms and parsley*

### Les sauces

Jus de viande – *Meat jus*

Chimichurri

Beurre blanc

Signalez-nous toutes intolérances alimentaires ou allergies  
Origine des viandes : France

Tous nos prix sont nets, en euros, service compris.