

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.

Tartelette d'endives confites, caramel d'orange épicé – *Confit endive tartlet, spiced orange caramel*
15 • 29 • 56

Coppa de la Maison Montalet, pickles – *Pork coppa, pickles*
15 • 29 • 56

Frites de panisse, sauce gribiche, œufs de truite fumés – *Fried panisse, gribiche sauce, trout eggs*
16 • 31 • 59

Sardines à l'huile, pain toasté, aioli – *Sardines in olive oil, toasted bread, aioli*
16 • 31 • 59

Œuf-mayonnaise aux herbes, chapelure aux lardons – *Soft-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

Choux à la crème vanillée, sauce caramel-café – *Pastry choux, vanilla whipped cream, caramel-coffee sauce*
15 • 27 • 52

Chaque portion comprend un accompagnement et une sauce

LE CHAUD

Pour 1 • 2 • 4 pers.

Butternut hasselback – *Hasselback butternut*
24 • 46 • 89

Maigre de ligne – *Line-caught meager*
32 • 61 • 118

Échine de porc du Tarn marinée – *Pork neck*
27 • 52 • 100

Filet de bœuf Aubrac d'Aveyron – *Beef tenderloin*
42 • 80 • 155

Magret de canard – *Duck magret*
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*

Sucrine juste snackée – *Lettuce hearts, vinaigrette*

Persillade de champignons rôtis – *Roasted mushrooms and parsley*

Les sauces

Jus de viande – *Meat jus*

Pesto d'herbes fraîches – *Fresh herb pesto*

Beurre blanc

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

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