

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

LES ENTRÉES

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

Haddock, crème thym citron et menthe, radis noir frais – *Haddock, lemon thyme & mint cream, fresh radish*
17 • 33 • 63

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 – *Pastery choux, vanilla whipped cream, caramel-coffee sauce*
15 • 27 • 52

Chaque portion comprend un accompagnement et une sauce

LES PLATS

Pour 1 • 2 • 4 pers.

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

Sole de l'Île d'Yeu – *Dover sole from Ile d'Yeu*
55 • 105 • 203

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€

Frites de pommes de terre – *French fries*

Purée de patate douce – *Sweet potato puree*

Sucrine juste snackée – *Lettuce hearts, vinaigrette*

Brocolini snackés – *Seared brocolini*

Les sauces

Jus de viande – *Meat jus*

Pesto d'herbes fraîches – *Fresh herb pesto*

Beurre meunière

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

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