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 I • 2 • 4 pers.

Endives à l'orange, caramel épicé, crumble noisette – Confit endive with spiced orange caramel, crumble

15 • 29 • 56

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

15 • 29 • 56

Pressé de PDT, tartare de tomate confite, labné citron - Potato pressé, confit tomato tartare, lemon labneh

14 • 27 • 53

Haddock, crème thym citron et menthe, radis noir frais - Haddock, lemon thyme & mint cream, fresh radish

17 • 33 • 63

Œuf snacké, crémeux lard fumé, croûtons – Grilled egg, bacon cream, croutons

9 • 17 • 32

Pour finir

Sélection de fromages de la Table de Solange – Cheese platter

15 • 29 • 56

Brownie, crème mascarpone montée, sirop d'érable – Chocolate brownie, mascarpone cream, maple syrup

12 • 23 • 45

Moelleux à l'orange, condiment, crème de fleur d'oranger – Orange soft cake, orange blossom cream

15 • 27 • 52

Chaque portion comprend un accompagnement et une sauce

LES PLATS

Pour I • 2 • 4 pers.

Gnocchis paprika fumé* – Smoked paprika gnocchis

24 • 46 • 89

Sole de l'Ile d'Yeu – Dover sole from Ile d'Yeu

58 • 112 • 220

Échine de porc du Tarn marinée – Dry rubbed pork neck

27 • 52 • 100

Filet de bœuf Aubrac d'Aveyron - Beef tenderloin

42 • 80 • 155

Magret de canard – Duck magret

29 • 56 • 107

(* Servi uniquement avec broccolinis et crème citron)

Les accompagnements

Peuvent également être servis individuellement - 8€

Pommes allumettes, épices cajun – Potato fries, cajun spices

Purée de patate douce au cumin – Sweet potato & caraway puree

Sucrine juste snackée – Grilled lettuce hearts

Broccolinis snackés – Seared broccolini

Les sauces

Jus de viande - Meat jus Pesto ail des ours - Wild garlic pesto Crème au citron - Lemon infused cream