

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.

Tarama, citron confit – *Taramosalata, confit lemon*
10 • 19 • 37

Cromesquis de confit de canard de Barbarie, sauce barbecue – *Muscovy duck cromesquis, barbecue sauce*
14 • 27 • 53

Foie gras mi-cuit aux épices, chutney abricots et noix – *Semi-cooked foie gras, spices, apricot & nuts chutney*
23 • 44 • 83

Huîtres de Bretagne Fines de Claire n°3, granité agrumes – *Fines de Claire Britany oysters, citrus granite*
10 • 19 • 37

Œuf mayo de la semaine – *Eggs mayonnaise of the week*
9 • 17 • 33

Frites, sel d'estragon, mayo poulet rôti – *French fries, tarragon salt, roasted chicken mayonnaise*
7 • 13 • 26

Pour finir

Sélection de fromages Cheese of The World (C.O.W) – *Cheese platter from C.O.W*
15 • 29 • 56

Moelleux châtaigne, crème dolce whiskey – *Chestnut cake, dolce & whiskey cream*
14 • 27 • 53

Génoise, marmelade clémentine, chantilly, chocolat croustillant – *Soft biscuit, clementine marmalade, Chantilly, crunchy chocolate*
12 • 23 • 45

Chaque portion comprend un accompagnement

LES PLATS

Pour 1 • 2 • 4 pers.

Risotto champignons, condiment sésame et nori – *Mushroom risotto, sesame & nori*
22 • 42 • 82

Échine de porc du Tarn marinée, sauce chimichurri – *Dry rubbed pork neck, chimichurri*
27 • 52 • 101

Poulpe grillé, salade d'herbes fraîches, mayo épicee – *Grilled octopus, fresh herbs salad, spicy mayo*
31 • 59 • 118

Côte de bœuf Aubrac – *Aubrac prime beef rib*
- • 104 • 200

Magret de canard IGP du Sud Ouest, gastrique d'épices – *Duck magret, meat jus*
29 • 56 • 109

Les accompagnements

Peuvent également être servis individuellement - 8€

Panais rôtis, labneh – *Roasted parsnips, labneh*

Purée de pommes de terre fumée au foin – *Hay smoked potato puree*

Salade fraîcheur chou rouge, carottes, oranges et noix – *Red cabbage, carrots, orange & nuts salad*