

# 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.

**Asperges vertes, pesto d'ail des ours, pickles de fruits rouges** – *Green asparagus, wild garlic pesto, red berries*

**15 • 29 • 56**

**Sardines millésimées à l'huile d'olive extra vierge, pickles** – *Sardines, extra virgin olive oil, pickles*

**14 • 27 • 51**

**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**

Signalez-nous toutes intolérances alimentaires ou allergies

Origine des viandes : France

Chaque portion comprend un accompagnement et une  
sauce

## LES PLATS

Pour **1 • 2 • 4** pers.

**Gnocchis paprika fumé\*** – *Smoked paprika gnocchis*

**24 • 46 • 89**

**Sole de l'Île 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*

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