

## NOS DESSERTS / DESSERTS

9.00€

**Parfait glacé à la mandarine impériale et perles de kalamansi**  
Imperial mandarin iced parfait with kalamansi pearls

\*\*\*

**Dôme chocolat noix, sauce chocolat chaud, écume citron vert**  
Chocolate and nut dome, hot chocolate sauce, lime foam

\*\*\*

**Tulipe pommes caramélisées à la cannelle, mousse vanille**  
Caramelised apple and cinnamon tulip, vanilla mousse

\*\*\*

**Sélection de fromages**  
Cheese selection

\*\*\*

**Café / Thé gourmand (+2€)**

Coffee / Tea with a selection of mini-desserts (+2€)

\*\*\*

**Blanquette ou Cabanel gourmand (+5€)**

*Blanquette* sparkling wine or *Cabanel* liqueur with a selection of mini-desserts (+5€)

## NOS FORMULES / SET MENUS

### FORMULE COMPLÈTE

39.50€

(Entrée - Plat - Dessert, 1 verre de vin)  
(Starter - Main course - Dessert, 1 glass of wine)

\*\*\*

### FORMULE DU SOMMELIER

54.00€

(Entrée - Plat - Dessert, accord mets & vins)  
(Starter - Main course - Dessert, food & wine pairing)

\*\*\*

### FORMULE ENFANT (MOINS DE 11 ANS)

15.00€

*Kid's menu (under 11 years old)*

**Grillade de bœuf ou poisson**

Glace La Belle Aude

Grilled meat or fish

*La Belle Aude* local ice-cream

**Nous vous servons de l'eau micro-filtrée Nordaq, plate  
ou gazeuse, à volonté pour 1€ par personne**

Enjoy unlimited Nordaq micro-filtered water, still or  
sparkling, for 1€ per person

## NOS ENTRÉES / STARTERS

10.00€

Tatin de champignons, crémeux de chèvre ciboulette, chips de Serrano

Mushroom Tatin, goat cheese and chive cream, Serrano crisps

\*\*\*

Mousseline de la mer, jus réduit aux poissons de roches

Seafood mousseline, reduced rockfish sauce

\*\*\*

Velouté de potimarrons et mousse pralinée, noisettes torréfiées

Pumpkin *velouté* and praline mousse, roasted hazelnuts

\*\*\*

Carpaccio de volaille, tartare de betterave, espuma moutarde et tuile parmesan

Poultry carpaccio, beetroot tartare, mustard foam, parmesan tuile

\*\*\*

Poireaux ravigote, poêlée de canard

Leeks with ravigote sauce, pan-seared duck

Toutes nos entrées sont disponibles en taille plat (22.50€)

All of our starters are available as main courses size (22.50€)

## NOS PLATS / MAIN COURSES

22.50€

Bœuf Black Angus, poêlée forestière de champignons persillés, pommes de terre grenaille et beurre de cèpes  
Black Angus beef, wild mushrooms with parsley, baby potatoes and porcini butter

\*\*\*

Filet de poisson selon arrivage, légumes d'automne, sauce agrumes et baies roses

Daily catch fish fillet, autumn vegetables, citrus and pink peppercorn sauce

\*\*\*

Magret de canard, purée de lentilles corail, crème au cidre  
Duck breast, red lentil purée, cider cream sauce

\*\*\*

Paleron de veau basse température, écrasé de pommes de terre et panais à l'huile de truffe, carottes glacées

Slow-cooked veal shoulder, mashed potatoes and parsnips with truffle oil, glazed carrots

\*\*\*

Pâtes conchiglioni, sauce pecorino, légumes d'automne  
Conchiglioni pasta, pecorino sauce, seasonal vegetables