

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 – *Homemade tarama, confit lemon*
10 • 19 • 38

Cromesquis de confit de canard de Barbarie, mayo épicée – *Duck confit cromesquis, spicy mayo*
14 • 27 • 53

Harengs fumés pommes à l'huile, betterave, framboise – « *Harengs pommes à l'huile* », *beetroot, raspberry*
12 • 23 • 49

Œuf mayo fumée – *Eggs and smoked mayonnaise*
9 • 17 • 34

Huitres de Bretagne Fines de Claire n°3, granité agrumes – *Fines de Claire oysters, citrus granite*
10 • 19 • 38

Frites, sel d'estragon, mayo poulet rôti – *French fries, tarragon salt, roasted chicken mayonnaise*
9 • 17 • 34

Pour finir

Sélection de fromages Cheese of The World (C.O.W) – *Cheese platter from C.O.W*
15 • 29 • 57

Moelleux châtaigne, crème douce whiskey – *Chestnut cake, dolce & whiskey cream*
12 • 23 • 46

Figues rôties aux quatre épices, crumble coco – *Roasted fig, four spices, coconut crumble*
14 • 27 • 53

Chaque portion comprend un accompagnement

LES PLATS

Pour 1 • 2 • 4 pers.

Risotto champignons, condiment sésame et nori – *Mushroom risotto, sesame and nori*
22 • 43 • 83

Échine de porc du Tarn marinée, sauce chimichurri – *Dry rubbed pork neck, chimichurri*
27 • 52 • 100

Poulpe grillé, salade d'herbes fraîches, mayo épicée – *Grilled octopus, fresh herbs salad, spicy mayo*
31 • 60 • 118

Côte de bœuf Aubrac – *Aubrac prime beef rib*
- • 82 • 160

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*

Sucrine snackée, parmesan – *Grilled lettuce hearts, parmigiano*

Polenta crémeuse à la ricotta – *Creamy polenta, ricotta cheese*