

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.

Ceviche de merlu, leche de tigre, pickles d'oignons rouges, gingembre – *Hake ceviche, leche de tigre,*
15 • 29 • 57

Tataki de bœuf mariné sauce ponzu, condiment orange sanguine – *Ponzu marinated beef tataki, blood orange*
18 • 35 • 67 *red onion pickles, confit ginger*

Stracciatella, poivrons piquillos, piment doux – *Stracciatella, piquillos pepper & sweet chili*
13 • 24 • 48

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

Frites, épices cajun, mayo de la semaine – *French fries, cajun spices, mayonnaise of the week*
7 • 13 • 26

Pour finir

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

Brownie, crème mascarpone montée, caramel – *Chocolate brownie, mascarpone cream, caramel*
12 • 23 • 45

Pomme pochée au cidre, chantilly au foin, crumble noisette sarrasin – *Cider poached apple, slightly smoked*
11 • 21 • 41 *chantilly, hazelnut and buckwheat crumble*

Chaque portion comprend un accompagnement

LES PLATS

Pour 1 • 2 • 4 pers.

Risotto aux champignons, pleurotes grillées, mascarpone – *Mushroom risotto, mascarpone*
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 épicée – *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*