



Toulouse

To start

BREAD ROLL · 6.00
whipped beurre noisette

OYSTERS · 3 pieces
raspberry vinaigrette · 12.00
pomegranate · chives · 13.00
beurre blanc · 14.00

OYSTER SELECTION · 14.00
mix of the above

Cold starters

CLASSIC STEAK TARTARE · 15.50
egg yolk cream · mustard caviar · capers

SEARED SEA BREAM · 14.00
pomegranate vinaigrette · horseradish · cracker

PÂTÉ EN CROÛTE · 14.00
duck liver · dried apricots · pistachio
Jerusalem artichoke

ROASTED YELLOW BEETROOT · 13.00
passion fruit vinaigrette · smoked almonds
sprouts · Sichuan pepper

CAESAR SALAD
chicken 14.50 · prawns 16.50

Warm starters

ESCARGOTS · 14.00
6 pcs · in herb butter · sourdough

LOBSTER BISQUE · 15.50
fennel · crayfish · sourdough

Main courses

CONFIT DE CANARD · 25.00
roasted potatoes · salsa verde · lovage jus

STEAK · 26.00
roasted celeriac · green asparagus
celeriac cream · red wine jus

LAMB SHANK · 26.50
potato mousseline · crispy potatoes
spinach · lamb jus

DUCK BREAST · 26.00
cranberry jus · chicory

ROASTED CELERIAC · 22.00
tandoori beurre blanc · buckwheat
smoked almonds · chives

SOLE · 39.50
capers · lemon

SEABASS · 26.00
green beans · antioise · beurre blanc

Plat du Jour

**DISH
OF THE DAY**

19.00

3-Course Menu

choice from the entire menu

39.00

Sides

FARMHOUSE FRIES · 6.00
with skin · mayonnaise

BIMI · 6.00
Hollandaise · smoked almonds · chives

FRESH SALAD · 6.00
radish · vinaigrette · aged cheese

Desserts

PAVLOVA · 9.00
raspberry compote · pistachio
champagne sauce

BASQUE NOIR · 9.00
tonka caramel · dark chocolate · coconut

DAME BLANCHE · 9.00
dark chocolate sauce · almonds
whipped cream

BONBON · per piece · 1.75

FROMAGE · 15.00
Amsterdam onion jam · fig bread
supplement 6.00