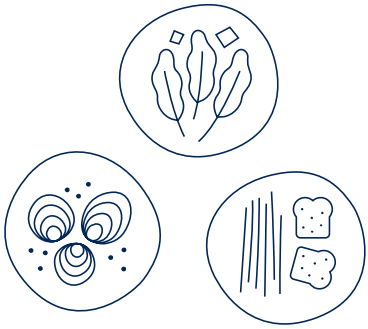


Menus

2 à 5 petits plats le midi, 3 à 5 petits plats le soir,
trouveront facilement leur place sur votre table.

Made up of 2 to 5 comfort dishes for lunch, 3 to 5 comfort dishes for dinner will take pride of place on your table.

2 petits plats (seulement le midi)
2 comfort dishes (only for lunch)

• 25 € •

3 petits plats
3 comfort dishes

• 35 € •

4 petits plats
4 comfort dishes

• 45 € •

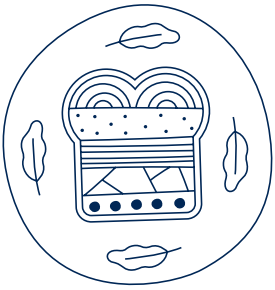
5 petits plats
5 comfort dishes

• 55 € •

Merci de nous informer de toute allergie alimentaire dès votre arrivée.
Please inform us of any food allergies upon your arrival.

Prix nets en euros, taxes et services compris.
The net prices are indicated in euros, including taxes and services.

•••



Les petits plats salés chauds & froids

Cold and hot savoury comfort dishes

Chou rôti aux agrumes, salade de jeunes pousses

Roasted cabbage with citrus, young leaf salad

Magret de canard fumé, crème de pignons de pin, champignons

Smoked duck breast, pine nut cream, mushrooms

Couteaux au naturel, sauce vierge automnale

Razor clams, autumn vegetable virgin sauce

Croustillants de légumes, pikliz épicé

Crispy vegetable fritters, spicy pikliz

Pour les gourmands *For gourmands*

Fromage du moment

Cheese of the moment

...

Les petits plats salés & chauds

Hot and savoury comfort dishes

Christophine gratinée, parfumée aux herbes fraîches

Gratinated chayote, scented with fresh herbs

Poitrine de cochon, freekeh au citron confit, jus au za'atar

Pork belly, freekeh with preserved Lemon, za'atar jus

Risotto au fenouil, encre de seiche

Fennel risotto, squid ink

Royale de moules crémeuses, pommes pailles croustillantes

Creamy mussel royale, crispy straw potatoes

...

Les petits plats sucrés

Sweet small dishes

Croquant de petit beurre, crème légère vanille, éclats de pomme

Petit beurre crunch, light vanilla cream, apple pieces

Galet au chocolat noir, infusion exotique de passion

Dark chocolate disk, exotic passion fruit infusion

Figue, spéculoos, groseille, sorbet estragon

Fig, speculoos, redcurrant, tarragon sorbet

Poire pochée au fenouil, tuile croquante de sarrasin

Poached pear with fennel, crispy buckwheat tuile

Chez Madame B, nous aimons partager nos petits secrets…
Grâce à nos partenaires, nous avons le plaisir de vous offrir le meilleur des saveurs de nos régions :

At Madame B, we like to share our little secrets…
Thanks to our partners, we are pleased to offer you the best flavors from our regions:

Beillevaire / Mitchut / Vallée des deux sources / L'épicense / Racé / Emengoa / Christophe Latour / Maison Constanti / La nouvelle vague Bordeaux / Les terrines de l'atelier / Esprit du sel