

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

L'œuf fermier, mayonnaise, haddock fumé

Farm-fresh egg, mayonnaise, smoked haddock

Bœuf braisé aux lentilles, cromesquis de lentilles, moutarde

Braised beef with lentils, lentil cromesquis, mustard

Poisson juste mariné, condiment vert

Just marinated fish, green condiment

Velouté de topinambour, noisettes, crème fouettée



Jerusalem artichoke velouté, hazelnuts, whipped cream

Pour les gourmands *For gourmands*

Fromage du moment

Cheese of the moment

...



Les petits plats salés & chauds

Hot and savoury comfort dishes

**Ravioles fondantes de poireaux, 
sauce crémeuse d'oignon, ail noir**

Melting leek ravioli, creamy onion sauce, black garlic

L'agneau, potimarron, châtaigne, touche d'agrumes

Lamb, pumpkin, chestnut, touch of citrus

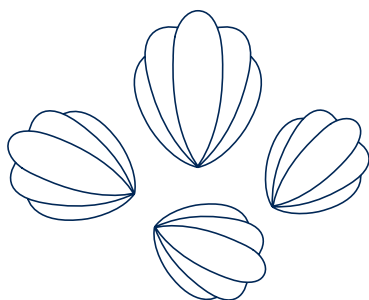
**Fricassée de volaille du sud-ouest
au vinaigre de vin rouge, boulgour**

*Southwest chicken fricassée
with red wine vinegar, bulgur wheat*

La criée, pomme de terre, algues, sauce maltaise

Catch of the day, potato, seaweed, Maltese sauce

...



Les petits plats sucrés

Sweet small dishes

Mont-blanc à la crème de marron, confit de clémentine

Mont-blanc with chestnut cream, clementine confit

Fraîcheur acidulée citron, sorbet citron vert

Acidic freshness lemon, lime sorbet

Crèmeux de panais, sarrasin, granité au café

Creamy parsnip, buckwheat, coffee granita

Poire pochée Belle-Hélène, sauce chocolat

Poached Belle-Hélène pear, chocolate sauce

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