

Menus

Le midi ou le soir, 4 menus, de 2 à 5 petits plats,
trouveront facilement leur place sur votre table.

*For lunch or dinner, made up of 2 to 5 comfort dishes
will take pride of place on your table.*

2 petits plats *2 comfort dishes*

• 25 € •

3 petits plats *3 comfort dishes*

• 35 € •

4 petits plats *4 comfort dishes*

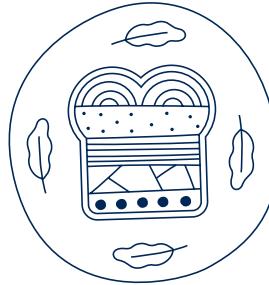
• 45 € •

5 petits plats *5 comfort dishes*

• 55 € •

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

Petit pois à la française Peas

Oignons, lard, sucrine

Onions, bacon, salad

Poulpe Octopus

Poulpe au barbecue, fenouil, condiment acidulé

Barbecued octopus, fennel, tangy condiment

Asperges Asparagus

Asperges blanches, algues, émulsion beurre noisette

White asparagus, seaweed, brown butter emulsion

Pois cassé Split peas

Velouté de pois cassé et chèvre frais

Split pea soup and fresh goat cheese

Pour les gourmands For gourmands

Fromage du moment

Cheese of the moment

•••



Les petits plats salés & chauds

Hot and savoury comfort dishes

Quelques légumes *Seasonal vegetables*

Légumes de saison juste glacés

Just-glazed seasonal vegetables

Paleron de bœuf *Braised beef chuck*

Gingembre/citronnelle, betterave, semoule de m'hamsa

Ginger/lemongrass, beetroot, m'hamsa semolina

L'agneau *Lamb*

Légumes primeur, jus navarin

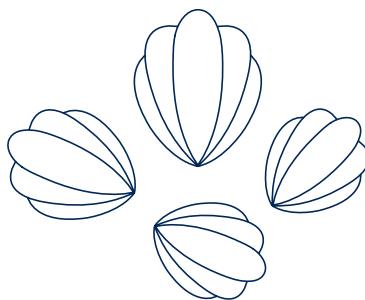
Spring vegetables, navarin sauce

La criée *Catch of the day*

Haricots blanc, piquillos

White beans, piquillo peppers

•••



Les petits plats sucrés

Sweet small dishes

Vanille Vanilla

Crème légère vanille, armagnac, pruneaux d'Agen

Light vanilla cream, Armagnac, Agen prunes

Les agrumes Citrus

Crémeux citron, pamplemousse, miel, limoncello

Creamy lemon, grapefruit, honey, limoncello

Fraises Strawberries

Fromage blanc, citron vert, biscuit sablé, sorbet aux herbes

Fromage blanc, lime, shortbread biscuit, herb sorbet

Gaufrette chocolat Chocolate wafer

Glace café, praliné, fleur de sel

Coffee ice cream, praline, fleur de sel

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