

Entrées

Starters

Velouté de butternut

brisure de châtaignes, crème légère

Butternut squash velouté, chestnut pieces, light cream

9,90

Tartare de crevettes sauvages **SIGNATURE**

avocat et mangue, jeunes pousses, vinaigrette yuzu

Wild prawn tartare, avocado and mango, microgreens, yuzu vinaigrette

14,90

Tataki de thon

croûte croustillante au sésame, condiment au wasabi

Tuna tataki, crispy sesame crust, wasabi condiment

18,90

Œuf parfait cuit à 65 °C

fondue de chou, lardons déglacés au vinaigre de Xérès AOP

Perfect egg cooked at 65 °C, buttered cabbage, bacon deglazed with PDO sherry vinegar

9,90

Foie gras poêlé

douceur de poire pochée, pain d'épices

Pan-seared foie gras, poached pear compote, gingerbread

19,90

Terrine de lieu noir et noix de Saint-Jacques

vinaigrette acidulée

Coalfish and scallop terrine, tangy vinaigrette

18,90

Plats

Main courses

Viandes et classiques *Meat and classics*

Cassoulet de La Table Midi 31

24,90*La Table Midi 31 cassoulet*

Souris d'agneau confite au romarin

29,90

crèmeux de patate douce, légumes glacés

Rosemary-braised lamb shank, sweet potato purée, glazed vegetables

Brochette de veau marinée à la provençale

27,40

jus à la sauge, pommes grenailles

Provençal-style veal skewer, sage jus, baby potatoes

Entrecôte charolaise 350 g

32,40

frites et salade

350 g Charolais rib-eye steak, French fries and salad

Le Burger NH

27,40

steak haché de bœuf, galette de pomme de terre, Ossau-Iraty, oignons, moutarde au miel

NH Burger: beef patty, potato rösti, Ossau-Iraty cheese, onions, honey mustard

De la mer *From the sea*

Filet de maigre **SIGNATURE**

28,90

riz madras parfumé, émulsion cajun

Meagre fillet, fragrant madras rice, cajun emulsion

Poisson du marché selon arrivage

26,40

riz rouge façon pilaf

Catch of the day, pilaf-style red rice

Risotto de quinoa citronné

26,40

chou-fleur, gambas flambées

Lemon quinoa risotto, cauliflower, flambéed king prawns

Plats

Main courses

Salades et pâtes *Salads and pasta*

Salade César

22,40

poulet croustillant, tomates confites, œuf parfait, parmesan râpé

Caesar salad, crispy chicken, tomato confit, soft-cooked egg, grated parmesan

Salade de chèvre croustillant

22,40

lardons déglacés au vinaigre de Xérès, noisettes

Crispy goat's cheese salad, bacon deglazed with sherry vinegar, hazelnuts

Linguine au gorgonzola

19,90

tomates séchées, noix

Linguine with gorgonzola, sun-dried tomatoes and walnuts

Menu enfant (moins de 12 ans)

14,90

Filet de poulet frit ou cheeseburger, frites, glace

Kids menu (under 12): fried chicken fillet or cheeseburger, fries, ice cream

Supplément garniture

6,90

frites, salade ou légumes

*Extra side: French fries, salad or vegetables***SIGNATURE**Plat signature *Signature dish*Plat végétarien *Vegetarian dish*La liste des allergènes de nos plats est disponible auprès de notre équipe. *Allergen information is available from our team.*

Desserts

Desserts

Cœur coulant au chocolat

Warm chocolate fondant with a molten centre

9,90

Profiterole royale

sauce chocolat, glace vanille

Royal profiterole, chocolate sauce, vanilla ice cream

9,90

Millefeuille

crème diplomate au rhum

Millefeuille, rum-infused diplomat cream

9,90

Soufflé glacé à la mangue et coco

coulis exotique

Frozen mango and coconut soufflé, exotic fruit coulis

9,90

Entremets intensément vanille

Intense vanilla mousse cake

12,90

Salade de fruits frais d'automne

sirop aux épices

Fresh autumn fruit salad, spiced syrup

12,90

Café ou thé gourmand

Gourmet coffee or tea

12,90

Sélection de fromages d'Occitanie

Selection of cheeses from Occitanie

14,90