

# MENU DU SOIR

- Anchois de l'Escala, Guindillas, Coriandre 10€
- Jambon 24 Mois de Noir de Bigorre 12€
- Cromesquis de Morteau & Comté, Ail Noir, Pickles 12€
- Tartare de Veau, Betterave, Pesto Basilic Thai, Caprons 13€
- Gyoza de Gambas, Bouillon Crustacés, Wakamé, Topinambour 13€
- Maquereau, Choux Fleur, Cacahuètes, Piment Fumé 13€

- 
- Risotto, Asperges, Coques, Palourdes, Parmesan 22€
  - Truite d'Ariège, Celeri, Salicornes, Pommes, Amandes 25€
  - Côte de Cochon, Houmous, Féta, Grenade, Carotte 25€
  - Filet de Canette, Champignons, Blette, Jus Mentholé 25€

- 
- Plateau de Quatre Fromages au Lait Cru 12€
  - Baba au Gin, Lemon Curd, Fleur d'Oranger 9€

- 
- Menu Dégustation en 5 Temps (Accord Vins + 40€) 50€  
(Servi pour l'ensemble de la table)