

MENU DU SOIR

Grignotages

- Anchois de l'Escala (Par 6) 9€
- Sardines Fumées de Cantabrie (par 3) 9€
- Pâté Croute du Moment (Air Saucisse) 12€
- Pétales de Jambon de Porc Noir de Bigorre (70g) 16€

Entrées

- Cœurs de Canard, Foies de Volaille, Blette 12€
- Gambas, Panko, Piquillos, Mayo au Kimchi Pimenté 12€
- Noix de Saint-Jacques, Huile d'Olive, Fleur de Sel 14€

Plats

- Cèpes/Chanterelles, Gnocchis, Ventrèche de Porc Noir 19€
- Queue de Lotte, Fenouil Meunière, Petit Épeautre 19€
- Pigeonneau, Pois Chiches, Haricots Verts, Prunes, Jus 23€

Pour Finir

- Plateau de Quatre Fromages au Lait Cru 12€
- Fondant Chocolat, Poire William, Crème Montée à la Vanille 9€
- Menu Dégustation en 5 Temps (Accord Vins + 40€) 50€
(Servi pour l'ensemble de la table)