

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

- Gnocchis, Ventrèche de Porc Noir, Comté, Courge 19€
- Queue de Lotte, Bisque, Fenouil Meunière, Chou Rouge 23€
- Épaule de Cochon, Pois Chiches, Jus, Pak Choï 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€)
(Servi pour l'ensemble de la table) 50€