

MENU DU SOIR

Grignotages

- Anchois de l'Escala (Par 6) 9€
- Sardines Fumées de Cantabrie (par 3) 9€
- Foie Gras, Anguille Fumée, Sésame 16€
- Pétales de Jambon de Porc Noir de Bigorre (70g) 16€

Entrées

- Cœurs de Canard, Foies de Volailles, Blette 12€
- Gambas, Panko, Piquillos, Mayo au Kimchi Pimenté 12€
- Noix de Saint-Jacques, Huile d'Olive, Fleur de Sel 15€

Plats

- Gnocchis, Ventrèche de Porc Noir, Comté, Courge 19€
- Truite des Pyrénées, Pesto de Mimolette, Endive, Betterave 23€
- Chou Farci au Foie Gras, Morteau, Carotte, Radis Misato 23€

Pour Finir

- Plateau de Quatre Fromages au Lait Cru 12€
- Chocolat, Café, Mascarpone, Amaretto 9€
- Menu Dégustation en 5 Temps (Accord Vins + 40€) 50€
(Servi pour l'ensemble de la table)