

# MENU DU SOIR

## Grignotages

- Tarama Maison, Œufs de Truite 9€
- Anchois de l'Escala (Par 6) 9€
- Sardines Fumées de Cantabrie (par 3) 9€
- Foie Gras, Anguille Fumée, Sésame 16€
- Gambas, Panko, Piquillos, Mayo au Kimchi Pimenté 12€

## Entrées

- Radicchio Rôti, Anchois, Câpres Frites, Sabayon au Banyuls 12€
- Risotto à la Truffe Noire, Parmesan, Champignons 15€
- Noix de Saint-Jacques, Huile d'Olive, Agrumes 15€

## Plats

- Ravioles de Cochon Nustrale, Bouillon à la Citronnelle 19€
- Truite des Pyrénées, Pesto de Mimolette, Endive, Betterave 23€
- Filet de Canette, Céleris, Clémentine, Oseille, Jus 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)

BACARO