

MENU DU SOIR

Grignotages

- Tarama Maison, Œufs de Truite 1,5 9€
- Anchois de l'Escala (Par 6) 5 9€
- Sardines Fumées de Cantabrie (par 3) 5 9€
- Foie Gras, Anguille Fumée, Sésame 5,11 16€
- Gambas, Panko, Piquillos, Mayo au Kimchi Pimenté 1,2,3,4,10,11 12€

Entrées

- Radicchio Rôti, Anchois, Câpres Frites, Sabayon au Banyuls 12€
3,4,5,7
- Risotto à la Truffe Noire, Parmesan, Champignons 7 15€
- Noix de Saint-Jacques, Huile d'Olive, Agrumes 14 15€

Plats

- Ravioles de Cochon Nustrale, Bouillon à la Citronnelle 1,3,7 19€
- Truite des Pyrénées, Pesto de Mimolette, Endive, Betterave 7 23€
- Filet de Canette, Céleri, Clémentine, Oseille, Jus 9 23€

Pour Finir

- Plateau de Quatre Fromages au Lait Cru 7 12€
- Chocolat, Café, Mascarpone, Amaretto 1,7 9€

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

BÀCARO

Du 10/02/26 au 13/02/26

Liste des produits allergènes et produits à base de ces allergènes contenus dans nos plats :
1 : Céréales contenant du gluten ; 2 : Crustacés ; 3 : Œufs ; 4 : Arachides ; 5 : Poissons ; 6 : Soja ; 7 : Lait/Lactose ; 8 : Fruits à coques ; 9 : Céleri ; 10 : Moutarde ; 11 : Graines de sésame ; 12 : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou L ; 13 : Lupin ; 14 : Mollusques