

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 ^{3,4,5,7} 12€
- 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€)
(Servi pour l'ensemble de la table) 50€

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