

# MENU DU SOIR

## Grignotages

- Tarama Maison, Œufs de Truite <sup>1,3,5,6,7,10</sup> 9€
- Anchois de l'Escala (Par 6) <sup>5</sup> 9€
- Sardines Fumées de Cantabrie (par 3) <sup>5</sup> 9€
- Gambas, Panko, Piquillos, Mayo au Kimchi Pimenté <sup>1,2,3,4,10,11</sup> 12€

## Entrées

- Radicchio Rôti, Anchois, Câpres Frites, Sabayon au Banyuls <sup>3,4,5,7</sup> 12€
- Boudin Galabar, Ajo Blanco, Jalapeno <sup>1,7,8</sup> 15€
- Noix de Saint-Jacques, Huile d'Olive, Agrumes <sup>14</sup> 15€

## Plats

- Ravioles de Cochon Nustrale, Bouillon à la Citronnelle <sup>1,3,7,11</sup> 19€
- Truite des Pyrénées, Pesto de Mimolette, Endive, Betterave <sup>5,7</sup> 23€
- Filet de Canette, Céleri, Clémentine, Oseille, Jus <sup>9</sup> 23€

## Pour Finir

- Plateau de Quatre Fromages au Lait Cru <sup>7</sup> 12€
- Pomme au Four, Crème d'Isigny, Caramel, Piment <sup>1,7</sup> 9€
- Menu Dégustation en 5 Temps (Accord Vins + 40€)  
(Servi pour l'ensemble de la table) 50€

Du 17/02/26 au 20/02/26

**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