

MENU DU SOIR

Grignotages

- Tarama Maison, Œufs de Truite ^{1,3,5,6,7,10} 9€
- Anchois de l'Escala (Par 6) ⁵ 9€
- Sardines Fumées de Cantabrie (par 3) ⁵ 9€
- 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€
- Boudin Galabar, Ajo Blanco, Jalapeno ^{1,7,8} 15€
- Noix de Saint-Jacques, Huile d'Olive, Agrumes ¹⁴ 15€

Plats

- Ravioles de Cochon Nustrale, Bouillon Dashi, Shiitaké ^{1,3,7,11} 19€
- Chinchard, Betterave, Fumé au Beurre Noisette, Riz Frit ^{4,5,7,11} 21€
- Épaule d'Agneau, Pois-Chiche, Fenouil, Jus d'Agneau ^{9,11} 23€

Pour Finir

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

Du 20/02/26 au 28/02/26

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