

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, Mayo au Kimchi Pimenté 1,2,3,4,10,11 12€

Entrées

- Radicchio, Anchois, Câpres Frites, Sabayon au Banyuls 12€
3,4,5,7
- Boudin de Noir de Bigorre, Ajo Blanco, Jalapeno 1,7,8 13€
- Calçots, Chistora, Gochujang, Crème d'Ail 3,4 13€

Plats

- Conchiglioni, Civet de Cerf, Morteau, Champignons 1,6,7 21€
- Chinchard, Betterave, Fumet au Beurre Noisette, Riz Frit 21€
4,5,7,11
- Pavé de Sanglier, Pois Chiche Noirs, Jus au Vin 6,7,9 23€

Pour Finir

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

Du 06/03/26 au 10/02/26

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