

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 ^{3,4,5,7} 12€
- Boudin de Noir de Bigorre, Ajo Blanco, Jalapeno ^{1,7,8} 13€
- Chistora, Poireaux, Crème d'Ail ^{3,4} 13€

Plats

- Mignon de Bellota, Polenta, Lentilles, Fenouil ⁷ 23€
- Merlu, Betterave, Fumet au Beurre Noisette, Riz Frit ^{4,5,7,11} 21€
- Pavé de Sanglier, Pois Chiche Noirs, Jus au Vin ^{6,7,9,10} 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€)
(Servi pour l'ensemble de la table) 50€

Du 10/03/26 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