

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 (par 3), Beurre aux Agrumes ^{5,7} 11€
- Gambas, Panko, Mayo au Kimchi Pimenté ^{1,2,3,4,10,11} 11€

Entrées

- Asperges, Mousseline Comté, Noisettes, Câpres Frit ^{3,4,5,8,10} 13€
- Boudin de Noir de Bigorre, Ajo Blanco, Jalapeno ^{1,7,8} 13€
- Maquereaux, Calçots, Ail des Ours ^{5,6,11} 13€

Plats

- Mignon de Porc Noir, Pois Chiches, Béarnaise, Artichaut ^{1,6,7,11} 23€
- Daurade, Bouillon Asiatique, Fèves, Guindillas Fumés ^{5,9} 23€
- Gnocchis, Ventrèche de Porc Noir, Champignons, Parmesan ^{1,6,7} 21€

Pour Finir

- Plateau de Quatre Fromages au Lait Cru ⁷ 12€
- Fraises, Crème de Citron, Praliné Cacahuète, Chipotle ^{1,3,4,7} 9€
- Menu Dégustation en 5 Temps (Accord Vins + 40€) 50€
(Servi pour l'ensemble de la table)

Du 05/05/26 au 14/05/26

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