

# 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 (par 3), Beurre aux Agrumes <sup>5,7</sup> 11€
- Gambas, Panko, Mayo au Kimchi Pimenté <sup>1,2,3,4,10,11</sup> 11€

## Entrées

- Asperges, Mousseline Comté, Noisettes, Câpres Frit <sup>3,4,5,8,10</sup> 13€
- Stracciatella, Soubressade, Courgettes, Jalapeno <sup>7</sup> 13€
- Maquereaux, Poireaux, Ail des Ours <sup>5,6,11</sup> 13€

## Plats

- Mignon de Porc Noir, Pois Chiches, Béarnaise, Artichaut <sup>1,6,7,11</sup> 23€
- Rouget, Soupe de Poissons, Fèves, Petits Pois <sup>2,5,9,14</sup> 25€
- Gnocchis, Ventrèche de Porc Noir, Champignons, Parmesan <sup>1,6,7</sup> 21€

## Pour Finir

- Plateau de Quatre Fromages au Lait Cru <sup>7</sup> 12€
- Fraises, Chocolat 70%, Suchuan, Praliné, Chipotle <sup>1,3,4,7</sup> 9€
- Menu Dégustation en 5 Temps (Accord Vins + 40€) <sup>(Servi pour l'ensemble de la table)</sup> 50€

Du 26/05/26 au 01/06/26

**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