

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€
- Pétales de Jambon de Noir de Bigorre 16€

Entrées

- Gambas, Panko, Mayo au Kimchi Pimenté ^{1,2,3,4,10,11} 12€
- Stracciatella, Soubressade, Courgettes, Jalapeno ⁷ 13€
- Anguille Fumée, Aioli, Haricots Verts, Câpres ^{3,5,6,10} 13€

Plats

- Mignon de Porc Noir, Pois Chiches, Béarnaise, Artichaut ^{1,6,7,11} 23€
- Daurade Grise, Soupe de Poissons, Fèves, Petits Pois ^{2,5,9,14} 25€
- Conchiglioni, Pleurottes, Pesto, Tomates Cerises ^{1,4,6,7} 21€

Pour Finir

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

Du 09/06/26 au 16/06/26

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