

MENU DU SOIR

Grignotages

- Tarama Maison, Œufs de Truite 1,3,5,6,7,10 9€
- Anchois de Cantabrie (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, Citron Confit 7 13€
- Anguille fumée, Aioli, Haricots Verts, Jalapeño 3,4,5,6 14€

Plats

- Tartare de Boeuf, Tomate, Ponzu, Chioggia, Combawa 6,8,10,11 22€
- Maigre de Ligne, Bisque au Gochujang, Fenouil 2,5,9,14 25€
- Halloumi, Aubergines, Jus Végétal, Ventrèche de Noir de Bigorre 1,4,6,7 21€

Pour Finir

- Plateau de Quatre Fromages au Lait Cru 7 12€
- Abricots, Romarin, Crumble et Crème Montée à la Menthe 1,3,7 9€
- Menu Dégustation en 5 Temps (Accord Vins + 40€)
(Servi pour l'ensemble de la table) 50€

Du 21/07/26 au 28/07/26

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