

MENU DU SOIR

Grignotages

- Tarama Maison, Huile Verte ^{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€
- Tomates Anciennes, Tonnato, Féta, Taggiasches ^{3,4,5,6,10} 11€
- Maquereau Mariné, Piquillos, Biquinho, Jalapeño ^{5,6} 12€

Plats

- Thon Germon Mariné, Agua-Chile, Courgettes, Herbes ^{5,6} 20€
- Girolles, Crème de Champignons, Jaune d'Œuf, Parmesan ^{1,3,7} 20€
- Filet Mignon, Aubergine, Figs, Estragon, Risotto de Petit Épeautre ^{1,6,7} 23€

Pour Finir

- Plateau de Quatre Fromages au Lait Cru ⁷ 12€
- Figs, Mousse Chocolat Noir, Noix, Fleur de Sel 9€
- Menu Dégustation en 5 Temps (Accord Vins + 40€)
(Servi pour l'ensemble de la table) 50€

Du 02/09/26 au 10/09/26

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