

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€
- Gambas, Panko, Mayo au Kimchi Pimenté ^{1,2,3,4,10,11} 12€

Entrées

- Halloumi au Lait Cru, Aubergines, Jus Végétal ^{6,7,11} 11€
- Cœurs de Canard, Blette, Tourné, Courgette ^{3,4,6} 12€
- Maquereau à la Flamme, Poireaux, Biquinho, Jalapeño ^{5,6} 12€

Plats

- Ventrèche de Thon Rouge, Bisque, Riz Frit, Fenouil ^{2,4,5,6} 24€
- Girolles, Crème de Champignons, Jaune d'Œuf, Parmesan ^{1,3,7} 20€
- Epaule d'Agneau, Pois Chiche, Poivron, Citron Confit ^{8,9,11} 23€

Pour Finir

- Plateau de Quatre Fromages au Lait Cru ⁷ 12€
- Poire, Verveine, Crème Pâtissière au Café, Praliné 9€
- Menu Dégustation en 5 Temps (Accord Vins + 40€) 50€
(Servi pour l'ensemble de la table)

Du 25/09/26 au 03/10/26



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