

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

- Féta Rôtie, Aubergines, Jus Végétal 6,7,11 11€
- Ravioles de Cochon Fumé, Champignons, Bouillon au
Gingembre Frais 1,3,4,6 12€
- Maquereau à la Flamme, Poireaux, Biquinho, Jalapeño 5,6 12€

Plats

- Longe de Thon Rouge, Bisque, Riz Frit, Fenouil 2,4,5,6 24€
- Girolles, Crème de Champignons, Jaune d'Œuf, Parmesan 1,3,7 20€
- Demi Colvert, Purée de Pomme de Terre, Jus Corsé 6,7 25€

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€)
(Servi pour l'ensemble de la table) 50€

Du 20/10/26 au 30/10/26



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