

# MENU DU SOIR

## Grignotages

- Tarama Maison, Huile Verte <sup>1,3,5,6,7,10</sup> 9€
- Anchois de Cantabrie (Par 6) <sup>5</sup> 9€
- Sardines Fumées (par 3), Beurre aux Agrumes <sup>5,7</sup> 11€
- Pétales de Jambon de Noir de Bigorre 16€
- Gambas, Panko, Mayo au Kimchi Pimenté <sup>1,2,3,4,10,11</sup> 12€

## Entrées

- Noix de Saint-Jacques, Zestes d'Agrumes, Citron Noir <sup>14</sup> 14€
- Ravioles de Cochon Fumé, Champignons, Bouillon au  
Gingembre Frais <sup>1,3,4,6</sup> 13€
- Maquereau à la Flamme, Poireaux, Piments <sup>5,6</sup> 12€

## Plats

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

## Pour Finir

- Plateau de Quatre Fromages au Lait Cru <sup>7</sup> 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 28/10/26 au 6/11/26



**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