Du 04/11/26 au 12/11/26

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

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

Plats

- Longe de Thon Rouge, Bisque, Riz Frit, Fenouil 2,4,5,6 — 24€
- Gnocchis, Guanciale, Courge, Jaune d'Œuf, Parmesan 1,3,7 — 22€
- 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€) — 50€
  (Servi pour l'ensemble de la table)

Du 04/11/26 au 12/11/26

BÀCARO

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