La Carte

Les Entrées

Crème de butternut, cromesquis de joue de bœuf Rubia Gallega, éclats de pistaches 17€
Émincé de poulpe tiède, vinaigrette à l'ail noir et caprons 17€
Tiramisu de girolles au parmesan, éclats de noisettes 17€
Centre de palette cebo de campo Iberique 50% Altanza (environ 100g) 19€
Foie gras mi cuit au piment d'Espelette 19€

Les Plats

Filet de loup de mer, beurre blanc au yuzu et bergamote 25€
Magret de canard Catalan, crème de cèpes et châtaignes 25€
Ballotine de veau croustillante, guanciale et tomme Catalane 25€
Fondant de filet de bœuf au foie gras, sauce Vauban 28€

Les Fromages

Crème glacée au chèvre et sa confiture du moment 6€
Manchego au lait cru 12 mois d'affinage 6€
Tomme de vache bio de Chloé et Benjamin à Sahorre 6€

Les Desserts

L'indémodable crème Catalane et son croquant aux amandes 9€
La poire en deux textures 9€
L'illusion de cèpe aux noisettes du Piémont 9€
Le seul et unique 2784,66 mon Canigó crème de marrons 11€

MAÎTRE RESTAURATEUR
Cuisine entièrement "Faite Maison"