



Formule à 38 € Entrée+Plat+Dessert



Formule à 42 € Entrée+Plat+Fromage+Dessert

Croustillant de tomate, panna cotta de burrata, éclats de jambon ibérique et pesto

ou

Tempura de filets de sardines et sa mayonnaise aux senteurs d'agrumes d'Eus

ou

Tiramisu de canard confit au sirop de sapin du Canigó, crumble de noisettes

Côtes d'agneau catalan « Xaï », jus à l'ail noir et vinaigre de Banyuls

ou

Jambe de poulpe rôtie, sauce vierge méditerranéenne

ou

Mi-cuit de thon aux graines, condiment gourmand aux accents catalans

ou

Magret de canard, confit d'oignons rouges de Toulouges au Byrrh

Crème glacée au chèvre et sa dentelle au miel de la famille Ato

ou

Manchego au lait cru 12 mois d'affinage

ou

Tomme de vache bio de Chloé et Benjamin à Sahorre

L'indémodable crème catalane et son croquant aux amandes

ou

Le Pavlova de Sandrine aux fruits du moment

ou

Le Snickers revisité par nos soins, chocolat, cacahuètes et caramel

ou

Pêche pochée, crèmeux verveine, sorbet miel et sa croustille

Aucun changement ne sera autorisé dans ce menu

Merci de votre compréhension

Tous nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes et de gluten