



La Carte



Les Entrées

Escalivada, burrata, pesto et croustille de jambon Serrano	17€
Mini Burger de thon frais, guacamole, pickles d'oignons de Toulouges, chips de coppa	17€
Sucette de porc fermier aux herbes, sauce romesco de Montsé	17€
Centre de palette cebo de campo Iberique 50% Altanza (environ 100g)	19€
Foie gras mi cuit au piment d'Espelette	19€

Les Plats

Médailon de lotte, crème de Sobrassada	25€
Magret de canard Catalan laqué au sirop de sapin du Canigó	25€
Grenadin de veau à basse température, croûte de picada et crème de Banyuls	25€
Mi cuit de thon façon Rossini	28€
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€
Cheesecake fraise et croustillant pistache	9€
Le Pavlova de Sandrine aux fruits du moment	9€
Le seul et unique 2784,66 mon Canigó à moi Chocolat cacahuètes	9€