



Formule à 38 € Entrée+Plat+Dessert

Formule à 42 € Entrée+Plat+Fromage+Dessert



Focaccia crousti moelleuse, émulsion de parmesan et jambon Iberique en texture
Ou

L'œuf mollet et sa crème de maïs aux éclats de pop-corn
Ou

Croustillant de boudin gourmand, sauce gribiche et pickles d'oignons rouges

Noix de joues de porc braisées au vieux Banyuls et picada
Ou

Dos de cabillaud Skrei, douceur à l'ail noir
Ou

Magret de canard Catalan, jus corsé poivre-cacao

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

La gousse de vanille en trompe l'œil, croustillant praliné
Ou

L'espuma chocolat OrSang by GaliaGrau crumble cacao et pétales craquantes

Ou

Le seul et unique **2784,66** mon Canigó sésame noir et confit de Yuzu (+2€)

Aucun changement ne sera autorisé dans ce menu

Merci de votre compréhension

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