



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 Skreï, 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