



La Carte



Les Entrées

Focaccia crousti moelleuse, émulsion de parmesan et jambon Iberique en texture 17€

L'œuf mollet et sa crème de maïs aux éclats de pop-corn 17€

Croustillant de boudin gourmand, sauce gribiche et pickles d'oignons rouges 17€

Centre de palette cebo de campo Iberique 50% Altanza (environ 100g) 19€

Foie gras mi cuit au piment d'Espelette 19€

Les Plats

Noix de joues de porc braisées au vieux Banyuls et picada 25€

Dos de cabillaud Skreï, douceur à l'ail noir 25€

Magret de canard, jus corsé poivre-cacao 25€

Fondant de filet de bœuf au foie gras, sauce Vauban 28€

Les Fromages

Crème glacée au chèvre et sa dentelle au miel de la famille Ato 6€

Manchego au lait cru 12 mois d'affinage 6€

Tomme de vache bio de Chloé et Benjamin à Sahorre 6€

Les Desserts

L'indémorable crème Catalane et son croquant aux amandes 9€

La gousse de vanille en trompe l'œil, croustillant praliné 9€

L'espuma chocolat OrSang by GaliaGrau crumble cacao et pétales craquantes 9€

Le 2784,66m Mon Canigò sésame noir et confit de yuzu 11€