



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 Skrei, 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'indémodable 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€