

La CARTE du soir

L'Attablé(e)
Le Restaurant by Axel D.

Menu à 35 €
Entrée - Plat - Dessert

Menu à 29 €
Entrée - Plat ou Plat - Dessert

Les Entrées

Burrata, mesclun à l'huile de truffe et tuile de Grana Padano
ou

Assiette de tomates anciennes, huile d'olive et fleur de sel
ou

Saumon fumé maison, blinis et espuma au citron vert
ou

Tartare de thon aux agrumes, bulbes de poivrons et harissa fumé de Djerba

Les Viandes

Rib's de cochon (Pyrénées Occitanie) à basse température puis grillé
au BBQ et pommes rissolées
ou

Onglet de bœuf poêlé (origine Occitanie) compotée d'échalotes
et pommes écrasées à l'huile d'olive

Les Poissons

Le tentacule de poulpe de Galice à la planxa et rizotto au chorizo ibérique
ou

Dos de thon à la planxa, ratatouille de légumes à la Catalane
au vinaigre de xérès et condiments

Les Desserts

Sorbet ou crème glacée 3 boules de la maison « Les Caprices de Cahsy »
(Fabrication artisanale - Parfum selon la fabrication)
ou

Coque biterroise façon pain perdu et crème glacée amande - fleur d'oranger
ou

Ardoise de 3 fromages affinés et mesclun à l'huile d'olive