Formule à 38 € Entrée+Plat+Dessert

Formule à 42 € Entrée+Plat+Fromage+Dessert

Huitres gratinées à l'aïoli d'ail noir, croûte dorée au manchego
Ou
Club sandwich toasté à la truffe
Ou
Raviole de foie gras douceur de poireaux et Julienne de poireaux frits

***

Noix de St Jacques rôties, crumble de chorizo, beurre blanc au pimenton
Ou
Croustade de chevreuil aux pleurotes de Montalba le château
Ou
Osso buco de veau à la Catalane, sofregit traditionnel et picade aux amandes

***

Crème glacée au chèvre et sa dentelle de 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 Tartelette chocolat, praliné pistache
Ou
L'illusion de cèpe mousse aux marrons glacés
Ou
Le seul et unique 2784,66 mon Canigó chocolat-poire **(+2€)**

Aucun changement ne sera autorisé dans ce menu

Si vous ne souhaitez pas le menu complet, vous pouvez commander un plat à la carte

LES MENUS NE PEUVENT PAS ÊTRE PARTAGÉS

Merci de votre compréhension

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

MAÎTRE RESTAURATEUR
Cuisine entièrement "Faite Maison"