La Carte

Les Entrées

Huitres gratinées à l'aïoli d'ail noir, croûte dorée au manchego - 17€
Club sandwich toasté à la truffe - 17€
Raviole de foie gras douceur de poireaux et Julienne de poireaux frits - 17€
* Centre de palette cebo de campo Iberique 50% Altanza (environ 100g) - 20€
* Foie gras mi cuit au piment d'Espelette - 20€

Les Plats

Noix de St Jacques rôties, crumble de chorizo, beurre blanc au pimenton - 26€
Croustade de chevreuil aux pleurotes de Montalba le château - 26€
Osso buco de veau à la Catalane, sofregit traditionnel et picade aux amandes - 26€
* Fondant de filet de bœuf au foie gras, sauce Vauban - 29€

Sélection du Boucher
Il vous sera proposé un choix d'un morceau de viande de qualité issue des meilleurs terroirs

Les Fromages

Crème glacée au chèvre et sa dentelle de 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€
Tartelette chocolat, praliné pistache - 9€
L'illusion de cèpe mousse aux marrons glacés - 9€
Le seul et unique 2784,66 mon Canigó chocolat-poire - 11€

* Uniquement à la carte

MAÎTRE RESTAURATEUR
Cuisine entièrement "Faite Maison"