Formule à 38 € Entrée+Plat+Dessert

Formule à 42 € Entrée+Plat+Fromage+Dessert

Escalivada, burrata, pesto et croustille de jambon Serrano

Ou

Mini Burger de thon frais, guacamole, pickles d'oignons de Toulouges, chips de coppa

Ou

Sucette de porc fermier aux herbes, sauce romesco de Montsé

***

Médaillon de lotte, crème de Sobrassada

Ou

Magret de canard Catalan laqué au sirop de sapin du Canigó

Ou

Grenadin de veau à basse température, croûte de picada et crème de Banyuls

***

Crème glacée au chèvre et sa confiture du moment

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

Cheesecake fraise et croustillant pistache

Ou

Le Pavlova de Sandrine aux fruits du moment

Ou

Le seul et unique 2784,66 mon Canigó à moi Chocolat cacahuètes (+2€)

Aucun changement ne sera autorisé dans ce menu

Merci de votre compréhension

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

MAÎTRE RESTAURATEUR

Cuisine entièrement "Faite Maison"