

Le soir et dimanche

Tapas :

- Palette gourmande du jour à picorer (aïoli, calmars, croquettes...)

Cu

- Planche ibérique de charcuterie Pata Negra de belotta

9.00 € (par pers/ min 2)

Entrées

Foie gras en mi- cuit , gelée de Pickles, wakame à l'orange et caviar balsamique	15.90 €
Saint-Jacques en croute de truffe noire, crème de champignon et espuma d'Espelette au parmesan	15.50 €
Les moules d'Espagne farcies au beurre d'ail persillé légèrement citronné	11.90 €
Croquettes de fromage au Queso Manchego et dés de jambon ibérique	11.90 €
Crème de potiron et potimarron, croutons au thym, espuma de roquefort et croustillant de Serrano	13.50 €
Terrine de foies de volaille, gésiers et pruneaux à l'Armagnac	10.90 €

Poissons

Flétan farcie aux herbes « salsa verde », choucroute acidulée et carottes nouvelles snackées	23.00 €
Pêche du jour en filet à l'unilatérale, beurre d'ail, charlottes, légumes de saison et écume safranée	22.00 €

Viandes

Brochette ibérique de pluma, chorizo et pressa belota poêlées minute « al plancha », aïoli et gratin	24.50 €
Fajine de poulet jaune au citron et abricots secs, carottes de Fourmes en crème au tahini et salade folle de pois chiches à l'orange	21.50 €
Pigeon ramier du Nord en parmentier, grillé et confit	24.00 €
Filet de Taureau Charolais, Charlotte au parfum du Béarn, jus de viande et légumes du moment	26.00 €
Fricassée de boudin blanc de Liège, endives braisées, pomme au miel et baie roses	19.50 €

Desserts

Croustillant aux 3 chocolats	9.90 €
Café gourmand (un café servi avec un assortiment de desserts...)	10.90 €
Pana cotta émulsionnée de coco meringuée, allégée au fromage blanc et garnie de cœur de palmier aux grenades et citron vert	9.90 €
Crème brûlée de butternut et potiron, mousse de marron chocolaté et glace au thé Latché	9.90 €

La grande découverte des vins

Amuse-bouche



*La truite de l'Artois et les crevettes roses en déclinaison
(En rillettes au raifort, brulée au thym et en ceviche au citron vert)
« St Chinian blanc 2025 'le petit paradis' »*

Ou

*Crème de potiron et potimarron, croutons au thym, espuma de roquefort et croustillant de Serrano
« Doria de Marrenon 2024 du Luberon »*

Ou

*Ferrine de foies de volaille, gésiers confits et pruneaux à l'Armagnac
« Ventoux domaine Delas 2023 »*



*Flétan farcie aux herbes « salsa verde », choucroute acidulée et carottes nouvelles snackées
« Luberon le Grand Marrenon 2024 cuvée réserve »*

Ou

*Tajine de poulet jaune au citron et abricots secs, carottes de Fourmes en crème au tahini
et salade folle de pois chiches à l'orange
« Pinot Noir « les grains » méditerranéen 2025 »*



*Pana cotta émulsionnée de coco meringuée, allégée au fromage blanc et garnie de cœur de palmier
aux grenades et citron vert*

Ou

Crème brulée de butternut et potiron, mousse de marron chocolatée et glace au thé Latté

*Menu à 39.90€ (entrée+plat+dessert)
Accord mets et vin 15 €
Accord mets et vin+ accord dessert 19€*