

Le soir et dimanche

Tapas :

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

Ou

- Planche ibérique de charcuterie Pata Negra de belotta

9.00 € (par pers / min 2)

Entrées

Le thon rouge en accra et juste poêlé au gingembre, Soja, refroidi aux épices et vinaigrette citron vert	14.90 €
Les croutons de pain aillés, le Brillat Savarin juste fondue à la fleur de thym et l'espuma de blanc d'œuf fermier et truffé	12.50 €
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 €
Ferrine de foies de volaille, gésiers et pruneaux à l'Armagnac	10.90 €
Tempura de gambas géantes, marinade yuzu, asperges et ananas	15.50 €

Poissons

Le lieu jaune en raviole chinoise et en collagène d'ail des ours, crevettes roses et Occas du Pérou	23.00 €
Pêche du jour en filet à l'unilatérale, beurre d'ail, grenailles, légumes de saison et écume safranée	22.00 €

Viandes

Brochette ibérique de pluma, chorizo et pressa belota poêlées minute « al plancha »	23.50 €
Trilogie d'agneau en parmentier de gigot, épaule confite et faux filet rôti, humus	22.50 €
Le poulet jaune en yakitori et en tempura, roulade d'aubergine au riz truffé, cajous et soja	19.50 €
Noix d'entrecôte grillé, jus de viandes aux Shitakes, légumes et tortilla de patatas	26.00 €

Desserts

Croustillant aux 3 chocolats	8.90 €
Café gourmand (un café servi avec un assortiment de desserts...)	9.90 €
Le tout Choco spéculoos, dentelle de crêpe, brownies et caramel banane	8.90 €
Fraises, basilic, burrata et chantilly	8.90 €

La grande découverte des vins

Amuse-bouche



*Le thon rouge en accra et juste poêlé au gingembre, Soja, refroidi aux épices et vinaigrette citron vert
« Muscat sec, Cotes catalanes 2022 »*

Ou

*Fagot d'asperges au jambon de canard, pickles et sabayon toasté
« Gaillac, Domaine Rotier 2022 »*

Ou

*Terrine de foies de volaille, gésiers confits et pruneaux à l'Armagnac
« Syrahelle , un coin sur terre 2022 vin nature »*



*Le lieu jaune en raviole chinoise et en collagène d'ail des ours, crevettes roses et Occas du Pérou
« Bourgogne Chardonnay, domaine de Rotisson 2022 »*

Ou

*Trilogie d'agneau en parmentier de gigot, épaule confite et faux filet rôti, humus
« Château Mossé, côtes du Roussillon 2021 »*



Le tout Choco spéculoos, dentelle de crêpe, brownies et caramel banane

Ou

Fraises, basilic, burrata et chantilly

Menu à 39€ (entrée+plat+dessert)

Accord mets et vin 14 €

Accord mets et vin+ accord dessert 18€