

# Menu du chef à 38€ (tous compris)

Sangria **ou** Planteur **ou** Kir **ou** Cocktail sans Alcool

Votre menu est accompagné de 2 verres de vin de notre sélection (rouge, blanc ou rosé)

## Entrée seule 15€

- Foie gras de canard au torchon, chutney de figues et pruneaux, petits pains briochés
- Ou** Charlotte de Tourteaux et saumon fumé, pistou et caramel balsamique
- Ou** Encornets à la Plancha à l'ail confit et chips de chorizo Bellota
- Ou** Assiette Ibérique : Jambon Pata Négra 30 mois, chorizo, saucisson, Lomo, Morcilla
- Ou** Tataki de Thon Rouge aux sésames et soja, sauce Sashimi et Curry, salade de wakamé

## Plat seul 23€

- Parillada Océane (Saumon, Dorade, Espadon, Seiches et Lotte), pistou
- Ou** Filet de St Pierre clouté au Gambas et Chorizo, rissoto à la tomate et vieux parmesan
- Ou** Tournedos de St Jacques et ris de Veau, beurre blanc au Noilly
- Ou** Filet de Bœuf et son Os à Moelle, sauce Rossini et frite maison
- Ou** Côte de Veau à la crème de cèpes, pommes confites et légumes primeurs

## Dessert seul 8€

- Ou** Coulant au chocolat, crème Anglaise à la pistache et glace à la vanille
- Ou** Nougat glacé, Tuile aux amandes et coulis de Fraise
- Ou** Tartelette aux fraises, coulis de fraise
- Ou** Café gourmand (profiterole, financier à l'orange, crème brûlée et pot de chantilly)
- Ou** Coupe glacée
- Ou** Assiette de brebis des Pyrénées, confiture de cerises noires

## Café

Prix net ttc, service compris

Tous nos plats sont faits "maison"