



Sandikala  
restaurant

## Début d'Été

17 au 26 Juin 2022

---

Tempura Fleurs de Courgette

Tempura de Consoude

Piment Doux des Landes Fumé

*En accompagnement de l'apéritif (en supplément)*

---

Déclinaison de Betteraves, Salade de Fanes & Concombre en Condiment

Cannelloni de Courgettes, Chèvre Frais, Basilic

---

Seiche & Pois Sugar Snap au Wok, Salade, Gingembre, Oignon Lézignan  
Vermicelle de Petit Épeautre, Fenouil, Citronnelle, Citron Vert, Piment Oiseau

---

Veau Blanc des Pyrénées, Pommes de Terre Nouvelles, Blettes

Oignon Grelot, Jeunes Carottes au Curry Jaune

Veau sélectionné par Herve Sancho MOF Boucherie

---

Fromages des Pyrénées :

Vache de Sost, Chèvre Bio de Villefranque, Brebis Vallée d'Ossau  
Miel de Bruyère en Rayon, Croustillant au Sarrasin & Avoine aux Épices

Confiture de Figues, Boule d'Abricot & Pruneau d'Armagnac

Fromage et Crème sélectionnés par Dominique Bouchait MOF Fromagerie

---

Abricots Rôtis à la Sauge d'Ananas, Basilic Citron

Crème Fraîche Lait Cru Fermier

Pâte Feuilletée Caramélisée

---

### **Mignardises**

Nougat Amande Pistache Miel Tilleul, Rhubarbe Cuit à Basse Température

*En accompagnement café/ thé /digestif (en supplément)*

54€ TTC

Assiette de fromage 8€

*Accord Mets et Vins 4 x 6cl 25€*

Prix net service compris