



Menu de Chef Automne

1ere au 26 novembre 2023

Piment Doux des Landes Pickles-Grillés

Navets macérés à la bière-moutarde

En accompagnement de l'apéritif

Velouté de courge potimarron au miso artisanal

Spaghettis de courge, graines, crème fraîche, croutons

Salade d'Automne : Écrasé de pommes de terre, confit de poivrons

Carottes anciennes au Banyuls, choux de Bruxelles croustillants

Filet de bar, poireaux au wok, piment, miel, anchois, combava

citron vert, rau ram

Aubergine, porc fermier caramélisé au soja, anis étoilé,

Poivre Sichuan, vinaigre noir, chiffonnade, oignons perpétuel

Fromages des Pyrénées

Une sélection des fromages Locaux & de chez Bouchait

MOF fromager

Abricot-coco, croustillant aux épices, miel en rayon

Confiture de pêches

Pommes chanteclerc de Galez, caramel rhum-beurre salé

Voile de jus au galanga, sablé aux agrumes, glace à la vanille

Compote d'ananas-prune au Pichard doux, siphon de fraises « fin saison »

En accompagnement café/ thé /digestif

65€

Assiette de fromage 10€

Prix net taxes comprises