



Sandikala
restaurant

Produits d'ici, Saveurs d'Ailleurs

L'Automne

10 au 27 Novembre

Falafel de Pois Chiche Bio aux Épices, Crème Fraîche, Rau Ram
Chayottes au Vinaigre, Persil

En accompagnement de l'apéritif (en supplément)

Kakiage de Longue de Nice, Oignons, Carottes & Patate Douce
Crème Miso, Tomabushi, Piment Nadapeno Roquette, Moutarde, Huacatay

Salade d'Encornets, Crevettes & Églefin, Mesclun, Chou Rave, Fenouil
Citron Vert, Piment Rojo, Naam Pla, Cacahuètes, Menthe, Coriandre

Escalope de Veau de Lait, Purée Pomme de Terre - Yaourt Brebis Fermier
Musqué de Provence, Potimarron Rouge et Verte, Futsu, Sweet Maman
Kim Chi au Piment de Lombok & Galanga, Jus Rôti, Pimprenelle

Veau sélectionné par Hervé Sancho MOF Boucherie

Fromages des Pyrénées

Vache de Sost, Brebis d'Ossau, Chèvre de Montréjeau
Abricot-Coco, Croustillant au Sarrasin, Miel en Rayon, Confiture, Noisettes

Riz Japonais au Vrai Lait Fermier, Fromage Blanc, Toffee
Chutney d'Agrumes – Kaki, Poires, Prunes, Grenade, Verveine Citronnée

Biscuit Coco au Chocolat Yuzu

Kiwano au Sucre

En accompagnement café/ thé /digestif (en supplément)

54€ TTC

Assiette de fromage 8€

Accord Mets et Vins 4 x 6cl 26€

Prix net taxes compris