

Menu de midi Fin Hiver 2024

Brochette patate douce au tandoori
Blinis de Kimchi, fromage blanc à l'ail noir
En accompagnement de l'apéritif (en supplément)

Poule Noir façon Soto-Ayam (soupe Balinaise)

Filet de merlu au sambal piment-miso-miel
Courge musquée au lait de coco, riz Jasmin
Cacahuètes, pak choi, coriandre

Fromages des Pyrénées

Une sélection des fromages Locaux & de chez Bouchait
Abricot-coco, croustillant aux épices, miel en rayon
Confiture de tomates vertes, lime

Poire commice, chocolat ivoire, sabayon au vin moelleux
Sorbet citron aux algues, noisettes-sésame-miel

Pâte de fruit kiwi-pomme-vanille
En accompagnement café/ thé /digestif (en supplément)

35€

Assiette de fromage petite 8€ grande 12€

Prix net taxes comprises

menu subjectif au changements selon produits et le chef