



Sandikala
restaurant

Printemps

20 Mai – 12 Juin 2022

Cacahuètes au Combava

Feuilles de Consoude en Tempura

Galette au Yaourt de Brebis, Tapenade d'Olives au Citron Main de Buddha

En accompagnement de l'apéritif (en supplément)

Humus d'Haricots Bruns, Salade Légumes de Printemps

Vinaigrette Citron - Piment d'Espelette Lacto-Fermenté

Poulet Fermier au Wok, Pois Mangetout, Basilic, Gingembre

Sauce Huitre, Oignons de Printemps

Espadon Méditerranéen Grillé au Miso, Riz Japonais, Fèves et Shiitakes

Sauce Teriyaki au Piment Rojo

Fromage des Pyrénées :

Vache de Sost, Chèvre Bio de Villefranque, Brebis Vallée d'Ossau

Miel de Bruyère en Rayon de Romain, Pain d'Épices

Confiture Figues, Boule d'Abricots & Pruneau d'Armagnac

Fraises Bio Locales, Crème Vanille Allégée, Gelée Rhubarbe - Sureau

Nougatine aux Amandes & Miel de Montagne, Menthe Chocolat

Mignardises

Nougat Cajou Pistache Miel Tilleul, Pot de Chocolat Passion

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