

À LA CARTE

PER INIZIARE...

Coppa di Champagne

13 €

Kir Royal

15 €

Negroni

15 €

Spritz

Aperol/Campari/St-Germain

15 €

I NOSTRI ANTIPASTI

Antipasto del giorno	18€
Burrata agli asparagi, coulis di pesca affumicata e crumble al pistacchio (🌿) (🍃)	17€
Gravlax di trota dei Pirenei, guacamole e verdure agrodolci alla senape	17€
Gamberi croccanti al panko, arancia, sesamo e maionese alla paprika affumicata (🌿)	18€
Gnocchi con crema di tartufo, nocciole e parmigiano (🌿) (🍃)	19€
Foie gras d'anatra del sud-ovest, fatto in casa, con chutney di fichi e pane di spezie (🌿)	20€
Da gustare con un bicchiere di Pacherenc du Vic-Bilh	+5€

À LA CARTE

LE NOSTRE PROPOSTE

Piatto del giorno	24€
Pesce del giorno secondo disponibilità e verdure di stagione	29€
Petto d'anatra con peperoncino di Espelette, schiacciata di patate, riduzione di vino Madiran	30€
Pollo ruspante arrostito alla citronella, carciofi e funghi di Madiran saltati, fondo all'aglio nero	27€
Costolette di agnello con erbe di montagna, purè di patate e salsa al tartufo	34€
Entrecôte argentina al sale affumicato, chimichurri, patate Pont-Neuf	36€

I NOSTRI DESSERT

Dessert del giorno	11€
Piatto di formaggi: Camembert, Ossau-Iraty, Tomme des Pyrénées	12€
Crème brûlée alla vaniglia di Tahiti	11€
Cheesecake basca con caramello al burro salato e crumble di mandorle (🌿)	10€
Pavlova gelata ai frutti rossi	12€
Panna cotta al tè matcha, biscotto al cioccolato con fave di cacao, coulis di ribes nero (🌿)	12€