

À LA CARTE

APERITIVOS

Copa de Champagne

13 €

Kir Royal

15 €

Negroni

15 €

Spritz

Aperol/Campari/St-Germain

15 €

NUESTROS ENTRANTES

Entrante del día 18€

Burrata con espárragos, coulis de
melocotón ahumado y crumble de pistacho (🌾) (🍃) 17€

Trucha de los Pirineos gravlax,
guacamole y encurtidos de mostaza 17€

Gambas crujientes con panko, naranja,
sésamo y mayonesa de pimentón ahumado (🌾) 18€

Gnocchi con crema de trufa, avellanas y parmesano (🌾) (🍃) 19€

Foie gras de pato casero del suroeste
con chutney de higo y pan especiado (🌾) 20€

Para disfrutar con una copa de Pacherenc du Vic-Bilh +5€

À LA CARTE

NUESTRAS PROPUESTAS

Plato del día	24€
Pescado del día según disponibilidad con verduras de temporada	29€
Magret de pato con pimiento de Espelette, puré de patatas, reducción de vino de Madiran	30€
Pollo de corral asado a la citronela, salteado de alcachofas y champiñones, fondo de ajo negro	27€
Costillar de cordero con hierbas de montaña, puré de patatas y salsa de trufa	34€
Entrecot argentino a la sal ahumada, chimichurri, patatas Pont-Neuf	36€

NUESTROS POSTRES

Postre del día	11€
Tabla de quesos: Camembert, Ossau-Iraty, Tomme de los Pirineos	12€
Crema brûlée de vainilla de Tahití	11€
Tarta de queso con caramelo de mantequilla salada y crumble de almendras (🌾)	10€
Pavlova helada con frutos rojos	12€
Panna cotta al té matcha, bizcocho de chocolate con haba de cacao, coulis de grosella negra (🌾)	12€