

BAR À VIN

MARDI & MERCREDI À PARTIR DE 18H30 / JUILLET & AOÛT

CARTE ÉLABORÉ PAR LE CHEF MAXIME VAILLANT UNIQUEMENT À PARTIR DE PRODUIT BRUT, FRAIS, 100% TRANSFORMÉ DANS NOTRE CUISINE.

SEUL OU À PARTAGER

FROMAGES DES FERMES

Vache et brebis

10 €

CROQUETTES DE POLENTA ARTO GORRIA (10 pcs)

Polenta Arto Gorria bio de Stéphane MICHELENA à Espelette

12 €

TERRINE DE CANARD À L'ORANGE (400 gr)

Canard de la Maison Argaud, et Volaille Aldabia

16 €

TARTARE DE THONINE SAUVAGE

Thonine sauvage de Méditerranée, crémeux avocat et sauce Siam

14 €

FOIE GRAS MI-CUIT À L'ARMAGNAC

Canard de la Maison Argaud, brioche, salade et chutney d'oignons rouges

18 €

MAGRET DE CANARD FERMIER (500 gr)

Canard de la Maison Argaud, sauce Albuféra et gnocchis croustillant

44 €

GANACHE TIÈDE CHOCOLAT

Crème anglaise au café, et noix de pékans caramélisées

10 €