

## Menu Carte - 32 euros

(Au choix entrée, plat, dessert)

### Entrées /10 euros

Aubergine marinée, Tartare de Bonite au raifort, Sauce miel et soja.

L'œuf 64°c, Tomates et légumes Croquant, Maïs grillé, Émulsion Chorizo.

Foie gras mi-cuit, Chutney nectarine, Condiment Pistache et Pain Grillé (Sup 4 euros)

### Plats /19 euros

Volaille fermière cuite au barbecue, Courgette et oignon Grillés, Siphon mozzarella et Jus Réduit.

Merlu en croûte de citron vert, Céréales, Moules, émulsion Marinière Coco et Curry doux

Échine de Cochon Grillé, Pommes de terre Grenailles, Pleurotes, Estragon, Jus réduit et Mûre.

### Desserts / 8 euros

Assortiment de fromages affinés, Condiments (Sup 2 euros)

Abricot en clafoutis, Glace au Miel, Crème Vanille et tuile à la farine de Sarasin

Fraise Gariguette, Tourte des Pyrénées, Mousse légère Mascarpone et Meringue au Poivre de Timut.

Chocolat Noir 72%, Ganache, Brownie, Fines Feuilles Craquantes, Glace Tonka et Crumble Cacao Fleur de sel.

## Menu de L'Interprète - 45 euros

(Servi pour l'ensemble de la table)

### Mise en bouche

◦

Foie Gras mi-cuit Pistache et Nectarine

◦

Aubergine marinée, Tartare de Bonite aux raifort, Sauce miel soja

◦

Magret de Canard, Courgettes Grillées, Noix de Cajou, Cerise et Jus de Réduit

◦

Fraises Gariguette, Tourte des Pyrénées, Mascarpone et Meringue au Poivre de Timut

(Ou Assortiment de Fromages affinés)

◦

Chocolat noir 72%, Ganache, Brownie, Glace Tonka, Fines Feuilles Craquante et Crumble Cacao Fleur de sel

◦

### Mignardises

## Menu enfant – 12euros

Au choix à la carte en portion réduite

Ou

Viande/Poisson grillé, Légumes ou féculent

(Prix TTC et Service Inclus)

