

Menu

(Tous nos plats sont faits maison)

26 euros (entrée/plat ou plat/dessert) ou 35 Euros (entrée/plat/dessert)

Entrées du jour au choix

- Nems aux légumes et aux champignons noirs
 - Nems au porc et à la patate douce
- Soupe de chair de crabes et gambas, nouilles udon
 - Ha cao, ravioles de gambas vapeur
- Pied de cochon des Pyrénées désossé pané en escabèche, creme de moutarde
 - Mini Pizza (farines bio) aux légumes de printemps
- Tentacule de poulpe de roche sur poivron grillé, paprika fumé , sauce au chorizo
- Pressé de jarret de porc des Pyrénées, foie gras (France), morilles de nos montagnes

Plats du jour au choix

- Bœuf mariné grillé au saté et à la citronnelle, crudités et riz
 - Porc (Pluma de cochon français) au caramel et riz
- Poulet fermier cuit dans les feuilles de citron, riz et carottes
 - Pâtes de riz, légumes variés et émincé de bœuf
 - Poulet curry au lait de coco, carotte, pomme de terre et riz
- Pates de riz et légumes variés (carottes, choux fleur, brocoli, choux chinois)
 - Riz et légumes variés (carottes, choux fleur, brocoli, choux chinois)
- Gigot d'agneau français sauce au mousseron de nos montagnes, frites maison
 - Tripes (Bœuf charolais local) à la monégasque
- Nos spirales de lasagnes maison (farine bio et locales), veau et porc, recette traditionnelle revisitée par nos soins

Dessert

- Moelleux au chocolat noir sorbet aux fruits rouges maison
- Meringue aux fruits rouges, sorbet aux fruits rouges maison
 - Baba au rhum, creme fouettée
 - Creme brulée à la vanille
 - Duo de fromages AOP ou local
 - Salade de fruits maison
 - Gateau cassava à la noix de coco
 - Gateau banane
- Riz gluant (sticky rice), mangue fraîche, sorbet mangue maison