

MENU

LA TABLE *d'Amé*

ENTRÉES

Poulpe en tempura noire, pomme de terre au chorizo et vinaigrette aux sucs de homard et citron confit (+3 €)

Ceviche de volaille fermière aux condiments Lao, lait de tigre relevé au wasabi
L'oeuf à 64°, velouté de potiron parfumé à la fève de tonka, nuage de lait ribot

PLATS

Pavé de maigre à la planxa, fideua ibérique, aioli détendue

Magret de canard de chez Collverd lustré au miel et cinq épices, figue rôtie et patate douce au beurre de Sichuan

Râble de lapin basse température en chemise, sauce salmis et pressé d'ouillada (+2 €)

DESSERTS

Variation autour de la tarte au citron, gingembre confit, glace miel verveine

Le finger Mont-Blanc, glace vanille bourbon

Pica Pica sucré

Assiette de Fromages Affinés

2 plats : 28€ - 3 plats : 32€ - 4 plats (assiette de Fromages comprise) : 37€

Laissez-vous tenter par un accord parfait avec les vins du Domaine Cazes :
3 verres de vin - 15€
Cocktail & 3 verres de vin - 20€