



Buen provecho !



Menú Degustación

Cerdo negro de Bigorre Denominación
de Origen Protegida



65€
por persona

Menú

Pétalos de jamón

Denominación de Origen Protegida 24 meses

Croquetas de chorizo y bacon

panecillo de galabardo con manzanas

Lentejas orgánicas de Verdier

confitadas con patata, oreja y hocico, acompañadas de vinagre balsámico y cerdo negro de Cyril Codina

Tacos de castañas

lomo de cerdo asado a fuego lento, hummus de castañas, cebollas caramelizadas, encurtidos de verduras

Espaguetis de calamar

panceta, nata de Sayous, guanciale, queso Napoleón curado de Dominique Bouchait (MOF)

Carrillera de ternera guisada con ajo negro

judías de Tarbais cocidas a fuego lento y salsa

Trufa con relleno de trufa

núcleo de praliné de avellana, galleta de mantequilla con bacon



Maridaje

Vinos y Platos

Bulles De Laougue .8cl

Atelier Pinenc Cave Plaimont .8cl

Jardin Philosophique Alain Brumont .8cl

Bouscassé Argile Rouge Alain Brumont .8cl

Maydie Famille Laplace .4cl

25€
por persona

