

L e s e n t r é e s

- * couteaux de mer en persillade à la plancha, croutons au Pimenton -11
- * terrine de queue de bœuf aux petits légumes en pot au feu -9
- * tranche de chair de boudin basque snackée -8
- * profiteroles d'escargots à la crème d'ail et paprika -10

l e s p l a t s

- * côte de porc ibérique, sauce sucrée salée aux cerises Amaréna - 25
- * onglet de bœuf à la plancha, Saint Marcellin rôti – 19
- * côte de bœuf maturée pour 2 – 68 (un bon kilo)
- * plat végétarien – 15
- * le poisson du soir : dos de cabillaud au croûte d'herbes fraîches, filets de daurade royale à la plancha, crème d'Aloé... - 18

l e s d e s s e r t s

- * le dessert du moment - 8
- * le fromage fermier – 9
- * gâteau au chocolat « Assassin » -8

Et toujours le menu de Geogeo, entrée et plat pour 22 €