



APÉRO

- Fouet Catalan 6
Piments del Padron 7
Jambon noir Gascon, affiné 36 mois, Maison Matayron 25

POUR COMMENCER

- Terrine de campagne « Maison » 8
Croquettes de bœuf « Maison » 10
Tataki de bœuf brûlé dans la braise 12
Carpaccio de bœuf affiné au foin « 6 semaines » 16
Os à moëlle & Octopus 24

SPÉCIALITÉS

- Foie de veau élevé dans nos montagnes 20
Tartare de bœuf coupé au couteau et préparé 20
Rognons de veau, réduction au Byrrh 20
Burger Maison au Wagyu et Comté millésimé 22
Ris de veau et ses légumes racines 35

VIANDES GRILLÉES À LA BRAISE

- Brochettes de bœuf, frites cuites à la graisse de viande 18
Côte de cochon Tirabuixo affinée au foin et sa purée fumée 25
Filet de bœuf sélectionné, frites cuites à la graisse de viande 32
Garnitures suppl : frites ou purée fumée 6, assiette de légumes 5, salade verte 4

- Fromage affiné du moment 10

DESSERTS

- Le vrai Irish coffee 10
Pain perdu brioché à notre façon 12
Mousse chocolat, huile d'olive et fleur de sel 10
Riz au lait au Turrón 10

Menu Bambino à 10 euros
TVA incluse 10 %