

# ALAIÀ

A compartir : Tabla de embutidos	14,5 -
Tabla de quesos	14,5 -
Tabla de embutidos y quesos	14,5 -
Tabla de paté de erizo y trucha de BANKA y queso de cabra a las finas hierbas	16,5 -
<hr/>	
Mimosa de puerros en vinagreta	5 -
Paté de erizo	7 -
Chipirones en su tinta y ensalada de brotes tiernos	8 -
Morcilla de las Landas rebozada en pan d'épices y vinagreat acidulada	8 -
Fricasé de setas de temporada, higo asado	8 -
Tartar de buey del País Vasco, coques, kumquat (naranja enana)	10 -
Trucha de BANKA marinada en miel, pimienta de Sichuan y crema de hierbas frescas	11 -
Foie, chutney agridulce de higos, pimienta de Espelette	14 -
<hr/>	
Tartar a cuchillo de buey charolais, patatas fritas, ensalada	15 -
Paletilla de cordero confitada, pickles de cebolla roja, crêpe de trigo sarraceno Vonassienne	17 -
Suprema de pollo de caserío de Souraïde, calabaza, caviar de berenjena, crema de citronela	18 -
Costilla de cerdo de caserío (600 gramos), champiñones, patatitas asadas	22 -
Solomillo de buey Belle Aquitaine, salsa al vino, patatas fritas	22 -
Merluza de anzuelo, fondue de coliflor al vino blanco, mantequilla de marisco	18 -
Lomo de rape salvaje, hinojo, tomate, chorizo	22 -
Plato vegetariano	15 -
<hr/>	
Plato de quesos de caserío (cabra y oveja)	9 -
Helados y sorbetes artesanos de PARIÉS (dos bolas)	6 -
Tarta con merengue de limón, sorbete de fresa	7 -
Brownie con nueces de pecan, helado de caramelo y mantequilla salada	7 -
Sopa de fresa, galleta tierna de aceitunas confitadas	8 -
Higos asados, cítricos, crumble, helado de pistacho	9 -
Profiteroles con chocolate	9 -