

MANGER L'OSMOSE

Entrées



Mochi frit, butternut en texture, oignons confits et pignons de pins - **9 €**

Filets de maquereaux marinés au sésame et vinaigre de riz, condiment kaki et dattes - **11€**

Gravelax de bœuf, courges, féta, noix d'acajou et Pesto basilic/verveine - **13€**

Plats

Poulpe (Port Vendres), crémeux de patate douce, harissa de framboises d'été, Carottes roses - **24 €**



Gnocchis de potimarrons*, crème de champignons, persillade au citron, Noix caramélisées - **19 €**

Suprême de pintade cuit en basse température, crémeux à la cacahuètes, potirons rôtis, Pomme de terre grenailles aux épices Tandoori - **23 €**

Desserts

Fromage : Manchego demi-sec mariné à l'huile d'olive, combawa, pâte de fruit (pommes), Pain aux dattes – **12 €**

Autour des agrumes : Biscuit amande, Cédrat, ganache au Poncirus, gel à la main de Boudha, Cédrat confit – **13 €**

Autour du chocolat : Ganache au chocolat noir, tonka, Streusel au café et noisettes, éclats de caramel – **12 €**

FORMULES DU MARCHE A L'ARDOISE - 18€ OU 25€

(Uniquement le MIDI – voir l'ardoise du jour)

Menu enfant 15€

1 sirop au choix + poulet ou poisson avec des légumes ou des frites + 1 boule de glace au choix

INFORMATIONS GENERALES

***A part le gnocchi, toutes nos entrées et plats sont sans gluten.**

Tous nos produits sont locaux, n'hésitez pas à nous demander leur provenance.

Une liste des allergènes est disponible, n'hésitez pas à la demander.

Le menu est susceptible de changer légèrement car nous sommes dépendants des producteurs et de leurs propres aléas.