

Le Pilota

LA CARTE DES ALLERGENES

Entrées:

Assiette de charcuteries à partager
(Jambon Serrano 15 mois d'affinage, Chorizo ibérique, lomo séché et Coppa IGP) **L**
Foie gras de canard, chutney mangue-passion, brioche abricot et cerise griotte **L O**
Oeuf parfait, shiitaké, espuma foie frais, lard de Colannata **L S O O**
Couteaux à la basquaise, vinaigrette au chorizo **SO**
Salade Truite des Pyrénées citron vert-gingembre, asperge verte
et vinaigrette acidulée **SO S**

Plats:

Entrecôte de veau grillée, échalion confit au thym
Cuisse de canard confite par nos soins
Pluma ibérique frottée aux épices **SO**
Filet de Turbot « meunière »
Filet de bar, sauce vierge **SO**
Chipirons à l'espagnole

Toutes nos viandes sont accompagnées de grenailles confites.
Tous nos poissons sont servis avec un millefeuille de légumes.

Desserts:

Russe à la pistache, glace crousty cacahuètes **O FAC L G**
Café ou thé gourmand au gré de notre imagination
Assiette de fromages affinés, confiture de tomate verte, piment d'Espelette **L**
Nougat glacé aux fruits rouges **L O**
Tartelette choco-caramel, ganache pralinée, sorbet cacao **O FAC L G**
Café boule, glace crousty cacahuètes **A**

Tous nos plats sont élaborés à base de produits de saison et faits « maison »



Le Pilota

LA CARTE DES ALLERGENES

O



OEUF



FRUITS A COQUE

FAC

A



ARACHIDE



SESAME

SE

C



CELERI



GLUTEN

G

L



LAIT



SOJA

SO

