Sandikala
restaurant

Menu des Chefs

22 au 25 juillet 2021

Foccacia à la Farine Bio
Façon Pan Con Tomate, Lard Porc Noir de Bigorre
En accompagnement apéritif

Ceviche de Légumes, Courgettes, Olives, Piment, Lime, Ail Frais du Jardin
Livèche, Oignon de Trébons, Pop-Corn, Tomates

Filet de Maigre de St. Jean, Tomobushi, Avocat, Wasabi
Haricots Verts Cramé, Nori, Shiso

Mouton Ferme de Valneste, Jeunes Carottes, Concombre, Crème fraiche
Pois Chiche Bio de Récurt au Soja, Muscovado, Piment Fermenté, Poivron Paprika

---

Fromage des Pyrénées : Vache de Sost, Brebis d'Ossau,
Chèvre de Villefranque
Miel de Ronce en Rayon, Pain d'Épices, Chutney Nectarine, Pollen

---

Sorbet d'Abricots de Perpignan, Macaron aux Amandes, Menthe Marocaine
Kéfir de Lait des Pyrénées, Citron Confit à l'Huile d'Olive

Mignardises
En accompagnement café/ thé /digestif

Menu des Chefs 4 temps	52€ TTC	59€ TTC *avec assortiment fromages*
Menu des Chefs Entrée / plat / dessert (uniquement le vendredi midi)	39€ TTC	46€ TTC *avec assortiment fromages*

Prix net,service compris