

« Le plaisir de la table est particulier à l'espèce humaine ;  
il suppose des soins antécédents pour les apprêts du repas, pour le choix  
du lieu et le rassemblement des convives. »

*Jean-Anthelme Brillat-Savarin*

En ce lieu que vous avez choisi, nous vous avons donc préparé...

#### POUR COMMENCER

*Salade d'été*

*“Salmorejo” Alma*

*Gaspacho à la tomate avec crudités*

*“Ajoblanco” avec amandes et melon*

*Aubergine rôtie avec de la burrata de Puglia*

*Épinards à la catalane*

24 €

#### CONTINUONS AVEC LES POISSONS

*Sashimi de thon rouge Balfegó, accompagné de haricots verts tendres*

*Maigre sauvage au four avec asperges et textures de carotte*

*Loup de mer au sel (2 pers.)*

*Sole à la Meunière (2 pers.)*

*Turbot au four aux pommes de terre en rondelles (2 pers.)*

40 €

#### ET LES SPÉCIALITÉS DE RIZ

*Riz moelleux aux moules du Delta*

*Riz au pigeon*

*Riz aux langoustines*

36 €

## OU LES VIANDES

*Steak tartare*

*Cuisse de chevreau de lait, avec carottes et haricots verts tendres*

*Terrine de pieds de porc, épinards et praliné de pignons de pin*

*Côte de bœuf de Salers biologique, avec céleri et oignon cuit à l'étouffée*

36 €

## SUGGESTIONS DU JOUR

*Chipiron farcis aux champignons de saison et à la saucisse butifarra*

*Bouchée de merlu desde Mer Cantabric, avec des poivrons rouges doux rôtis*

*Carpaccio de bœuf à la roquette et au parmesan*

*Cabillaud à la sauce "pil-pil"*

*Colin du Golfe de Gascogne à la sauce verte*

36 €

## ET POUR TERMINER

*Flan au jaune d'œuf Bernadó*

*Coulant au chocolat*

*Mousse de citron à la crème et au basilic*

*Tarte aux pommes avec glace au toffee et crème anglaise*

12 €