

« 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 de printemps
Artichauts confits du Prat
Crème de blettes de Viladecans
Asperges blanches nature
Aubergine grillée avec burrata des Pouilles
Sauté d'épinards à la catalane
Petites fèves avec saucisse de pays
Petits pois larmes du Maresme

24 €

CONTINUONS AVEC LES POISSONS

Sashimi de thon Balfegó avec haricots tendres
Bar de mer cuit au four avec asperges et textures de carotte
Loup de mer au sel (2pers.)
Turbot au four avec pommes de terre et oignons (2pers.)
Sole à la Meunière (2 pers.)

40 €/pers.

ET LES SPÉCIALITÉS DE RIZ

Riz aux langoustines
Riz aux cailles

36 €

OU LES VIANDES

Steak tartare

Jarret de chevreau de lait

Pigeon ramier rôti

Queue de bœuf à la truffe noire

Filet de veau à la sauce au foie

38 €

SUGGESTIONS DU JOUR

Petit calamar farci aux champignons de saison et saucisse de pays

Dé de colin du Golfe de Gascogne avec poivron cristal

Colin en sauce verte avec amandes de mer de Galice

Carpaccio de bœuf au parmesan et à la roquette

Ragoût de veau

36 €

ET POUR TERMINER

Plateau de fromages

18 €

Flan au jaune d'œuf Bernadó

Coulant au chocolat et sorbet mandarine

Tartelette de poire au Chardonnay et glace à la cannelle

Baba au rhum et glace à la vanille

14 €