

« 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

Ajoblanco avec amandes tendres et melon

Aubergine grillée avec burrata des Pouilles

Fleur de courgette en tempura

24 €

CONTINUONS AVEC LES POISSONS

Sashimi de thon Balfegó avec haricots tendres

Saint-Pierre au four (2pers.)

Loup de mer au sel (2pers.)

Turbot au four avec pommes de terre et oignons (2pers.)

Sole à la Meunière (2 pers.)

40 €

ET LES SPÉCIALITÉS DE RIZ

Riz aux cailles

Riz aux langoustines

36 €

OU LES VIANDES

Steak tartare

Jarret de chevreau de lait

Pigeon ramier rôti

Filet de bœuf Salers à la sauce au foie

Gibier ibérique aux poivrons cristal

38 €

SUGGESTIONS DU JOUR

Petit calamar farci aux champignons de saison et saucisses de pays

Dé de colin du Golfe de Gascogne avec poivron cristal

Colin en sauce verte avec amandes de mer de Galice

Entrecôte de bœuf aux poivrons piparras

Champignons de saison au jaune d'œuf

36 €

ET POUR TERMINER

Plateau de fromages

18 €

Flan au jaune d'œuf Bernadó

Coulant au chocolat et sorbet framboise

Mille-feuille aux petites fraises avec glace à la pistache

Baba au rhum et glace à la vanille

14 €