

« 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'automne

Crème de potiron bio

Haricots de Santa Pau avec poireau confit

Aubergine grillée avec burrata des Pouilles

Chou-fleur rôti avec endive et radis

24 €

CONTINUONS AVEC LES POISSONS

Sashimi de thon Balfegó avec haricots tendres

Dé de colin du Golfe de Gascogne avec poivron cristal

Colin en sauce verte avec amandes de mer de Galice

Mijoté de lotte

Loup de mer au sel (2 pers.)

40 €

ET LES SPÉCIALITÉS DE RIZ

Riz aux champignons de saison

Riz aux langoustines

36 €

OU LES VIANDES

Steak tartare

Jarret de chevreau de lait

Filet de bœuf Salers à la sauce au foie

38 €

SUGGESTIONS DU JOUR

Petit calamar farci aux champignons de saison et saucisses de pays

Champignons de saison au jaune d'œuf

Faisan au fenouil et au chou

Entrecôte de bœuf aux poivrons piparras

36 €

Poisson du jour (2 pers.)

40 €

ET POUR TERMINER

Plateau de fromages

18 €

Flan au jaune d'œuf Bernadó

Coulant au chocolat et sorbet framboise

Mousse de mató, poire et génoise aux noix

Ananas Del Monte, noix de coco et granité à la verveine

Baba au rhum et glace à la vanille

14 €