

« 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'hiver aux agrumes et chicorée

Crème de potiron bio

Cœurs d'artichauts au nature

Aubergine grillée avec burrata des Pouilles

Petites fèves du Prat à la boutifarre de Perol (boudin blanc)

24 €

CONTINUONS

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

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

Pigeon sauvage rôti avec betterave

36 €

SUGGESTIONS DU JOUR

Petit calamar farci aux champignons de saison et saucisses de pays

Faisan au fenouil et au chou

Entrecôte de bœuf avec asperges vertes

Petits pois du Maresme avec jaune d'œuf poché

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

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

Baba au rhum et glace à la vanille

14 €