

« 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 aux agrumes
Asperges blanches au jaune d'œufs et consommé de champignons
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.)
Turbot sauvage et pommes de terre boulangères (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

Champignons de saison et gorge de porc Maldonado

Entrecôte de bœuf avec asperges vertes

Petits pois du Maresme avec jaune d'œuf poché

36 €

Poisson du jour

40 €

ET POUR TERMINER

Plateau de fromages

18 €

Flan au jaune d'œuf Bernadó

Coulant au chocolat et sorbet framboise

Mousse de yaourt, fraises des bois et basilic

Baba au rhum et glace à la vanille

14 €