

« 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 aux agrumes*

*Ajoblanco avec amandes tendres*

*Salmorejo Alma*

*Aubergine grillée avec burrata des Pouilles*

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*

36 €

*Poisson du jour*

40 €

## ET POUR TERMINER

*Plateau de fromages*

18 €

*Flan au jaune d'œuf Bernadó*

*Coulant au chocolat et sorbet à l'abricot*

*Mousse au yaourt, fraise de Maresme et basilic*

*Baba au rhum et glace à la vanille*

14 €