

« 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

Artichauts de Tudela au naturel 18 €

Minestra de légumes de la Ribera de Navarra 20 €

Petits pois « larme » du Maresme avec jaune d'œuf 36 €

Fèves du Prat à la saucisse "butifarra de Perol" 26 €

Aubergine grillée avec burrata des Pouilles 24 €

Asperges blanches de Cabanillas au naturel 20 €

CONTINUONS

Sashimi de thon Balfegó avec haricots tendres 40 €

Dé de colin du Golfe de Gascogne avec poivron cristal 40 €

Loup de mer au sel (2 pax) 82 €

Turbot sauvage et pommes de terre boulangères (2 pax) 90 €

ET LES SPÉCIALITÉS DE RIZ

Riz de volaille 36 €

Riz aux langoustines 36 €

Riz aux légumes 34 €

OU LES VIANDES

Steak tartare 38 €

Jarret de chevreau de lait 38 €

Filet de bœuf Salers à la sauce au foie 38 €

Entrecôte de bœuf avec asperges vertes 38 €

ET POUR TERMINER

Plateau de fromages 20 €

Flan au jaune d'œuf Bernadó 12 €

Coulant au chocolat et sorbet à la mangue 14 €

Mousse au yaourt, fraise de Maresme et basilic 14 €

Torrija Alma avec glace à la torrija 14 €