

« 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

Carpaccio de tomate à la ventrèche de thon 25 €

Salmorejo à l'aubergine et œuf de caille 25 €

Ajoblanco aux amandes fraîches 26 €

Aubergine grillée avec burrata des Pouilles 25 €

Salade d'été aux agrumes 16 €

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) 95 €

ET LES SPÉCIALITÉS DE RIZ

Riz de volaille 40 €

Riz aux langoustines 40 €

Riz aux légumes 40 €

OU LES VIANDES

Steak tartare 40 €

Jarret de chevreau de lait 40 €

Filet de bœuf Salers à la sauce au foie 40 €

Entrecôte de bœuf aux piparras de la Ribera de Navarra 40 €

ET POUR TERMINER

Plateau de fromages 25 €

Flan au jaune d'œuf Bernadó 15 €

Coulant au chocolat et sorbet à la cerise 15 €

Mousse au yaourt, fraise de Maresme et basilic 15 €

Crème à l'orange, caramel et glace à l'amande 15 €