« 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

Épinards sautés à la catalane 24 €

Girolles sautées au jaune d'œuf 28 €

Aubergine grillée avec burrata des Pouilles 25 €

Salade d'automne aux agrumes 16 €

Chou-fleur rôti aux endives rouges 20 €

CONTINUONS

Sashimi de thon Balfegó aux haricots verts 40 €

Pavé de merlu du Cantabrique au poivron « de cristal » 40 €

Bar sauvage en croûte de sel (2 pers.) 82 €

Turbot sauvage, pommes boulangère (2 pers.) 95 €

ET LES SPÉCIALITÉS DE RIZ

Riz de volaille 40 €

Riz aux langoustines 40 €

Riz aux légumes 40 €

OU LES VIANDES

Steak tartare 40 €

Gigot de chevreau de lait 40 €

Filet de bœuf Salers à la sauce au foie gras 40 €

Entrecôte de bœuf au poivron rôti 40 €

Pigeon sauvage, betterave et chou kale 40 €

Faisan de chasse, chou frisé et fenouil 40 €

Presa ibérique aux asperges vertes 38 €

ET POUR TERMINER

Plateau de fromages 25 €

Flan au jaune d'œuf Bernadó 15 €

Coulant au chocolat et sorbet à la mango-passion 15 €

Mousse au yaourt, fraise du Maresme et basilic 15 €

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