

HUÎTRES GILLARDEAU N.2 (6 unités) *avec hibiscus, ponzu et bloody Mary* 34.50€

SAUMON DE NOVRÈGE *avec crème fraîche et son caviar* 25.75€

TARTARE DE THON ROUGE, *émulsion de soja, et salicorne en tempura* 28.75€

CÈPES, CREVETTES ET TRUFFE, *en carpaccio, crevette marinée, truffe et vinaigrette de pignons* 34.75€

FOIE GRAS DE CANARD (mi cuit), *mais en textures, mangue et épices* 25.50€

LÉGUMES, *ravioli de légumes et truffe noire* 25.75€

MINI POIS, *boudin noir, bacon et menthe* 29.75€

MINI POIS, *et petit calamars de Port de la Selva* 34.50€

MORILLES A LA CRÈME 29.75€

CANNELLONI DE POULARDE, *écrevisses avec son jus et crème d'oignon douce* 29.75€

RIZ MOELLEUX AU CREVETTES *et tartare de calamar* 37.75 €

MER ET MONTAGNE. *boulettes de viande truffées, petits pois et calamars* 29.75€

ÉPAULE DE CHEVEREAU *désossé, laqué au romarin, servi avec des légumes rôtis* 34.75€

MAGRET DE CANARD « MASSANA » (1986), *à la braise. Huile aux herbes et poire au romarin* 25.75€

TARTARE DE BŒUF, *croustillant de pomme de terre et émulsion de moutarde* 28.75€

PIGEON, *échalotes au café et sauce hoisin de prunes* 36.75€

QUEUE DE BŒUF *à la cocotte, traditionnelle, crème de pomme de terre et champignons* 29.75€

COLIN, *sur un lit de pomme de terre, huile d'olive vierge et parfum the thym* 29.75€

BAR SAUVAGE THAI, *curry vert, lait de coco et petits légumes* 34.75€

HOMARD, *dans son jus, parmentier et artichauts* 39.90€

CONCOMBRES DE MER ET « KOKOTXAS » DE COLIN *au pil pil léger* 49.75€

ANGUILLE LAQUÉ *sur fanon de porc ibérique et kimchee de fraise* 32.50€

Pain artisanal et apéritifs 4.90€

Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, avisez-nous.
Nous pouvons vous proposer autres options.

10% de TVA comprise en tous les prix