

ENTRADADA

✂ Milhojas con guisantes, anchoas caseras marinadas, hierbas silvestres del jardín	15€
✂ Langostinos al romero albaricoque, caramelo de soja	16€
Foie gras marmolado con mollejas, habas con salsa Banyuls	18€
Gazpacho de langosta, verduras de temporada, sorbete de tomate y albahaca	17€

PLATO

✂ Magret de pato, jugo de carne de regaliz, hisopo, verduras de Jean Sales	23€
✂ Caldo de calamar, cebolla asada, jugo de perejil	23€
Cordero catalán con pimiento de Espelette, estofado de judías, jugo de cordero aceite de tapenade	26€
Dorada, vinagreta de lechuga, samphire y almejas, cromesquis de queso parmesano	26€
La raqueta esencial de rape con lima, berberechos, verduras tiernas	26€
<u>Plat Végétarien :</u>	
✂ Acras vegetales picantes, arroz salvaje, alioli de estragón liger	23€

POSTRE

Selección de quesos maduros	11€
✂ Verbena de limón melocotón, sorbete de frambuesa púrpura	12€
✂ Carpaccio de piña, helado de leche de coco, coulis de maracuyá, aceite de albahaca agria	12€
Cubo de chocolate crujiente de fondant, turrón, coulis de cacao, azulejo de frutos secos	14€
Timbal de fresas con aceitunas negras confitadas, mató claro y crema de tomillo	14€

PICNIC PARA MEDIODÍA

Según su apetito de 19€ a € 25€.

Solo para llevar

MENU TERROIR GOURMAND *(Choix parmi les ✂)* 33€

Entrada + Plato + Postre

MENU BALADE GOURMANDE *(Choix à la carte)* 45€

Aperitivo + Entrada + Plato + Postre

MENU DEGUSTATION 58€

Menú de degustación de 5 platos (a la carta)

Aperitivo

Gazpacho de langosta, verduras de temporada, sorbete de tomate y albahaca

Dorada, vinagreta de lechuga, samphire y almejas, cromesquis de queso parmesano

Cordero catalán con pimiento de Espelette, estofado de judías, jugo de cordero aceite de tapenade

Selección de quesos maduros.

Cubo de chocolate crujiente de fondant, turrón, coulis de cacao, azulejo de frutos secos