

ENTREES

✂ Millefeuille aux petits pois, anchois marinés maison, herbes folles du jardin	15€
✂ Abricotade de gambas parfumée au romarin, caramel au sauja	16€
Marbré de foie gras au ris de veau, fèves sauce Banyuls	18€
Gaspacho de homard, légumes de saison, sorbet de tomates basilic	17€

PLATS

✂ Poitrine de canard, jus de viande à la réglisse, hysope, légumes croquants	23€
✂ Boullinade de calamars, oignons grillés, jus de persil	23€
Agneau catalan au piment d'Espelette, ragoût de fèves, jus d'agneau à l'huile de tapenade	26€
Dorade, vinaigrette de laitue de mer, salicorne et palourdes, croustis de parmesan	26€
L'incontournable blanquette de lotte au citron vert, coques, légumes fondants	26€
<u>Plat Végétarien :</u>	
✂ Acras de légumes aux épices, riz sauvage, aioli légère à l'estragon	23€

DESSERTS

Sélection de fromages affinés	11€
✂ Nage de Pêche verveine mélisse , sorbet framboise violette	12€
✂ Carpaccio ananas, glace au lait de coco, coulis passion, huile de basilic acidulée	12€
Cube crousti-fondant au chocolat, touron, coulis cacao, tuile aux fruits secs	14€
Timbale de fraises aux olives noires confites, crème légère au mato et au thym	14€

PANIER GOURMANDS DU MIDI

Selon votre appétit de 19€ à € 25€.

Uniquement à emporter

MENU TERROIR GOURMAND (Choix parmi les ✂) 33€

Entrée + plat + dessert

MENU BALADE GOURMANDE (Choix à la carte) 45€

Mise en bouche + entrée + plat + dessert

MENU DEGUSTATION 58€

Menu dégustation en 5 services (Choix à la carte)

Mise en bouche

Gaspacho de Homard, légumes de saison, sorbet de tomate basilic

Dorade, vinaigrette de laitue de mer, salicorne et palourdes, croustis de parmesan

Agneau catalan au Piment d'Espelette, ragout de fèves, jus d'agneau à l'huile de tapenade

Fromages affinés

Cube crousti-fondant au chocolat, touron, coulis cacao, tuile aux fruits secs