

Le Bistrot à la mer

Menu du 04 Avril

48€ (Entrée, Plat, Dessert)

Entrée - 16.00€

L'œuf Bio Œuf parfait basse température, velours et cœurs d'artichauts violets, copeaux de serrano de la maison Ibériano

Ou

Moelleux de Saint Jacques sous forme de Trompe l'œil de boutifare Catalane, seiche, févettes, chorizo ibérique

Ou

Tartare de bœuf, huitre de Leucate, jus marin citronné

Plat - 28.00€

Râble farci aux abats, pommes bouchon, jus à l'huile de noisette

Ou

Filet de Merlu

Beurre d'algues, Fondue de Poireaux, Ecume Citronnée, Salicornes

Ou

Baudroie de nos côtes, cromesquis de pieds de porc, jus de viande, pois croquants, ail noir

Dessert - 14.00€

Le Cube chocolat

Chocolat, Noisette, Chouchou, Crèmeux fèves Tonka

Ou

Le Dôme citron

Mousse chocolat blanc, insert Yuzu Praliné Noisette

Ou

Echo gourmand au classique Paris-Brest
revisité comme un éclair Pistache - Chouchou cristallisés

Le Bistrot à la mer

Menú del 04 de abril

48€ (Entrada, Plato, Postre)

Entrada - 16.00€

Huevo perfecto orgánico a baja temperatura, terciopelo y corazones de alcachofas moradas, virutas de jamón serrano de la casa Ibérico

○

Suave de vieira en forma de trampantojo de botifarra catalana, sepia, habas, chorizo ibérico

○

Tártaro de ternera, ostra de Leucate, jugo marino con limón

Plato - 28.00€

Lomo de conejo relleno de despojos, papas bouchon, jugo de aceite de avellana

○

Filete de merluza Mantequilla de algas, fondue de puerros, espuma de limón, salicornia

○

Rape de nuestras costas, croquetas de pies de cerdo, jugo de carne, guisantes crujientes, ajo negro

Postre - 14.00€

El Cubo de chocolate Chocolate, avellana, chouchou, cremoso de habas tonka

○

La Cúpula de limón Mousse de chocolate blanco, inserto de yuzu praliné de avellana

○

Eco gourmet al clásico Paris-Brest revisitado como un éclair de pistacho, chouchou cristalizado