

Le Bistrot à la mer

Menu 48€

Entrée / Plat / Dessert

Entrées

L'œuf	16.00 €
Œuf parfait basse température, velours et cœur d'artichaut violet, copeaux de serrano de la maison Ibérico	
Le Maquereau	15.00€
Gravlax de maquereau de Méditerranée, cannelloni de céleri, sorbet pomme Granny Smith	
Le Bœuf lodé	17.00 €
Tartare de bœuf, huitre de Leucate, jus marin citronné	
Le Chèvre	15.00 €
Lingot de chèvre frais, robe de gelée de betterave et fleurs du domaine des Herbiers, tartare de betteraves Chioggia, huile à l'Estragon	
La St Jacques (Menu +3.00€)	18.00 €
Trompe l'œil de boutifare Catalane, flan de Saint Jacques, seiche, févettes, chorizo ibérique	

Plats

Le Merlu	28.00 €
Blanc de Merlu, beurre d'algues, fondue de poireaux, écume citronnée, salicornes	
Le Thon Rouge façon Rossini (Menu +3.00€)	28.00 €
Thon rouge façon Rossini, pommes bouchon, jus au Banyuls comme un miroir	
La Baudroie & Pieds de Porc	27.00 €
Baudroie de nos côtes, cromesquis de pieds de porc, jus de viande, ail noir	
Le Veau	28.00 €
Veau des Pyrénées, polenta crémeuse et jus réduit à la fève Tonka	
Le Risotto	24.00 €
Fregola sarda comme un risotto, légumes de saison, éclats de parmesan, herbes aromatiques du jardin, huile d'Olive de Marie Neige.	
<h2>Desserts</h2>	
La Pistache	15.00 €
Echo gourmand au classique Paris-Brest	
Le Citron	16.00 €
Dôme aux agrumes, coeur citron, yuzu & noisette	
Le Chocolat	15.00 €
Cube de chocolat, coeur coulant à la cacahuète, fèves Tonka	
Le Petit-Pois	14.00 €
Crème Anglaise chocolat blanc - petit pois, biscuit moelleux, pois glacés, mousse légère	
Le Fromage	14.00 €
Manchego Curado, Chèvre tendre, Tomme aux trois laits.	