

Les entrées

Le foie gras de canard (origine France),
mi-cuit maison, gelée à la pêche et muscat de Rivesaltes. 20 €

Effiloché de crabe,
crémeux d'avocat, méli-méli d'herbettes et sorbet piquillos. 19 €

Dos de lieu jaune,
mousseline d'artichauts, jus de barigoule et condiment aux câpres, supions et citron confit. 21 €
(portion réduite)

Les plats

Dos de lieu jaune,
mousseline d'artichauts, jus de barigoule et condiment aux câpres, supions et citron confit. 24 €

Noix de quasi de veau (origine France),
rôtie, gremolata et conchiglioni farcis aux légumes façon ratatouille. 26 €

Le fromage

L'assiette de cinq fromages affinés sélectionnés. 13 €

Les desserts * nous vous remercions de commander ces desserts en début de repas.

Les fruits rouges,
façon « pavlova », meringue à la vanille, mousse à la fraise et sorbet framboise. 11 € *

Déclinaison de tapas tout chocolat. 13 € *

Composition glacée ;
sorbet à l'orange, sorbet melon, crème glacée calisson, quelques fruits frais. 11 €

La liste des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.