

Menu « Expression »

. Les mises en bouches « prémices »

. Entrées

Tartare de saumon aux câpres, mayonnaise au café

Ou

La raviole de foie gras et cèpes, sauce vin rouge

. Plats

Pluma de porc ibérique, Topinambour, jus corsé

Ou

Retour de pêche, lait de coco, citronnelle

. Desserts

Revisite d'une tarte tatin 2.0

Ou

Le dessert du « moment »

. La mignardise gourmande

Menu Entrée/plat/dessert 49€

Menu 2 entrées/plat/dessert 60€

A la « carte » Entrée seule 17€ plat seul 29€ dessert seul 12€

Fromage retravaillé sous toutes ses formes (à ajouter à votre menu) 15€

« Retour du marché »
Uniquement au déjeuner
Du lundi 15/09 au vendredi 19/09

. Entrées

Raviole de crevettes et curry, consommé de veau

Ou

Travail autour de l'anchois de Collioure

. Plats

Poisson « d'arrivage », risotto crémeux, eau de safran

Ou

Cochon basse température aux herbes, jus au vin d'ici

. Desserts

Le pain perdu aux pommes, caramel, thym

Ou

L'assiette de 3 fromages de notre fromager (+4€)

Formules :

Plat et dessert 24€

Entrée et plat 27€

Menu complet 29€