

Pour Commencer ...

Les Anchois de Méditerranée	18 €
Anchois frais marinés sur une compotée de poivrons et oignons confits	
Le Foie Gras (Maison Colverd Emporda)	19 €
Poêlé aux prunes, émulsion Banyuls	
Le Risotto de Calamar et Gambas	22 €
Entrée du Jour ou Entrée du Menu	14 €

Côté Terre – Côté Mer

La Sole	39 €
façon meunière	
Le Turbot	31€
le filet poêlé, fondue de fenouil, émulsion de beurre blanc à la Vodka	
Le Bœuf Français	30 €
le filet rôti, demi-glace, artichaut barigoule	
Le Ris de Veau	32 €
la pomme braisée, jus de veau, légumes du moment	
Plat du Jour ou Plat du Menu	22 €

Menu

L'Œuf Mollet Croustillant,
Velouté de champignon au parfum de truffe noire
Chips de Serrano

ou

Le Thon
En carpaccio, graines de chia, pomelos et crème de raifort

ou

L'Entrée du Jour

Le Poisson selon arrivage
Pour un maximum de qualité et de fraîcheur,
Les poissons sont proposés en fonction des arrivages ...

ou

La Caille au Foie Gras Poêlé,
Croquant de pomme de terre, chou Pak-Choi braisé
Jus de veau aux raisins de Corinthe

ou

Le Plat du Jour

La Salade de Fruits frais et sorbet maison

ou

Tarte framboise et citron vert façon Pavlova

ou

L'assiette de fromages affinés

ou

Le Dessert du Jour

36 €

Pour Finir en Douceur ...

Soufflé au Grand Marnier A commander en début de repas	14 €
Sablé à la prune et chantilly mascarpone à la vanille	12 €
Beignet au cœur coulant chocolat, marmelade de fruits	12 €
Tarte framboise et citron vert façon Pavlova	10 €
Salade de fruits frais sorbet maison	10 €
L'assiette de fromages affinés Crèmerie « Les gouteurs de fromages » (Thuir)	12 €
Le dessert du jour	10 €

Menu Enfant

Pour les enfants, nous vous proposons une formule
avec une viande ou un poisson, et un dessert

18 €

Menu Homard

Amuse bouche autour du homard

La Bisque ...
en cappuccino

Les Pincés ...
en salade, huile d'olive truffée, vinaigre de Banyuls

Le Corps ...
en risotto, poché dans un beurre blanc

Dessert au choix à la carte

65 €

Sur réservation 48 h à l'avance