



Entrées

- La Tomate**  18,00 €
Camaïeu de variétés anciennes d'Adrien, salmorejo légèrement vinaigrée, pétales confites et condiment à l'ail noir
- Le Terre et Mer** 19,00 €
Croustillant de pied de cochon et huître de Leucate, sauce tartare maison, jeunes pousses et pickles
- Le Poulpe** 21,00 €
Mariné au pimentón et grillé, bœuf confit en ravioles végétales, condiments betterave et groseille
- La Gambas** 23,00 €
En carpaccio et cromesquis, fruits du verger en textures, vinaigrette pêche estragon

Plats

- Le Poisson (selon arrivage)** 29,00 €
Confit à l'huile d'olive noire des Orgues, risotto de pommes de terre et salicornes, émulsion carnée
- L'Espadon** 30,00 €
En croûte de panko et frit, courgette grisettes, basilic du jardin, beurre blanc grenade
- Le Cochon Ibérique** 33,00 €
Pris dans la longe, cuit basse température, eryngii, calamars snackés, coulis de mâche au Miso
- Le Pigeon** 34,00 €
Suprême juste saisi et laqué, girolles, herbes fraîches, émulsion de coques
- Le Végétal**  24,00 €
Selon la saisonnalité et l'inspiration du Chef

Desserts

- L'assiette de Fromages Affinés** 13,00 €
Affinés par Xavier Thuret, MOF Fromager, confiture et fruits secs
- Les Fruits rouges** 14,00 €
Jeu de textures, ajo blanco et caramel à l'ail noir, granola de fruits secs
- Le Turrón**   15,00 €
Comme un nougat glacé aux miels d'Ortaffa, gastrique à l'abricot "Vanilla" de Millas, parfumée à la reine des prés de Cerdagne
- Le Chocolat** 16,00 €
Mousse au chocolat noir Grand Cru, confiture d'olives noires du Mas Boutet, glace aux herbes de Garrigue
- Le Dessert de saison (prix selon produits)**
Selon l'imagination de la Pâtissière

Menu 50€


Entrée / Plat / Dessert

Prix net TTC, service compris

L'information sur les 14 allergènes pouvant être contenus dans nos plats est à votre disposition à la caisse

 Sans gluten

 Végétarien

 Sans lactose