

LA CARTE

DE LA TRADITION naissent l'engagement, la diversité,
la formation, les nouvelles tendances et, enfin... les idées.

POUR COMMENCER, SAVEUR ET COULEUR

HUÎTRES GOLD BEACH DE LA BELLE HUÎTRE vivantes (6 un) 24,00 €

POTAGER ET MER

à la manière d'une brandade 26,00 €

TEMPÊTE

de gambas et de pois chiches 36,00 €

SHOW COOKING

de langoustines cuites au sel 28,00 €

RAVIOLIS 1999

gambas farcies au caviar Riofrío 000 40,00 €

VELOUTÉ DE ROMESCO MARIN

évocation d'un xató 24,00 €

LE BEURRE DES DIEUX

moelle à la braise 18,00 €

LA MER EN BOUCHE

TURBOT À LA MODE DE SANTURCE

et chutney de saison 32,00 €

POISSON AU FOUR

dorade au bloody mary 36,00 €

MAIGRE, LE MEILLEUR POISSON DE LA MÉDITERRANÉE

tempéré et assaisonnée de son jus 34,00 €

FILET DE THON ROUGE

en évocation du Japon 34,00 €

MATELOTE DE LANGOUSTE DE TOSSADÉCORTIQUÉE 48,00 €

RIZ AU BOUILLON (LE MEILLEUR DE PALS) (MINIMUM 2 PERSONNES)

au homard bleu prix par pers. 37,00 €

aux concombres de mer prix par pers. 37,00 €

LES PLATS DE CETTE CARTE PEUVENT ÊTRE ADAPTÉS AUX EXIGENCES
DES PERSONNES VÉGÉTARIENNES.

DANS VOS MAINS, LA MONTAGNE

JOUE DE VEAU DE GÉRONE (ANGUS)

en terrine et sauce de fricandó 27,00 €

STEAK TARTARE DE FILET DE VEAU DE GÉRONE (ANGUS)

émulsion de moutarde, œuf et tranches de pain grillé 32,00 €

CANARD DE L'EMPORDÀ

carpaccio de magret, cuisse confite et foie gras mi-cuit 28,00 €

PLUME DE PORC IBÉRIQUE

style « Café de Paris » 30,00 €

MOMENTS DE DOUCEUR

POIRES AU VIN, un dessert de rêve 12,00 €

OREO, cacao et une gourmandise crémeuse blanche 10,00 €

L'ESTHÉTIQUE DE LA BANANE, glace 10,00 €

BROWNIE AU CHOCOLAT, vanille et orange 14,00 €

GIN-FIZZ SOLIDE : citron, gin et soda 10,00 €

PLATEAU de fromages 10,00 €

MENU DÉGUSTATION 98,00 €

RAVIOLIS 1999 gambas farcies au caviar Riofrío 000

POTAGER ET MER à la manière d'une brandade

LE BEURRE DES DIEUX moelle à la braise

POISSON AU FOUR dorade au bloody mary

PLUME DE PORC IBÉRIQUE style « Café de Paris »

PLATEAU de fromages

OREO, cacao et une gourmandise crémeuse blanche

Pain, beurre, apéritifs, amuse-gueules et mignardises 6,00 €

TTC

EN CAS D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES,
VEUILLEZ NOUS CONSULTER AVANT LE REPAS.