

Les Huîtres

Huitres de nos côtes, N°3
Pain au seigle et beurre salé, vinaigre de Banyuls

Par 6 : 15€
Par 9 : 19€
Par 12 : 24€

Le Foie Gras de Canard

Pressé de foie gras de canard et joue de porc confite
Crackers aux graines de céréales, chutney de pommes aux amandes et raisins secs

23€

L'Anchois

Anchois vinaigrés de la maison Desclaux à Collioure
Compotée de légumes de saison, chèvre frais au curry, chips de pain à l'ail

22€

Le Maquereau

Salade automnale, filet de maquereau vinaigré et fumé
Œuf de caille au caviar de hareng, dés de feta et pickles de légumes

21€

Les Gambas

Gambas croustillantes en robe de kadaïf,
Salade de choux au sésame et vinaigre de riz, caramel de soja

25€

La Lotte

Salade de lotte grillée, olives noires à la Grecque et pignons de pin
Vinaigrette au jus de citron et perle de miel

24€

Les Champignons

Poêlée de champignons de saison persillés
Crumble salé au parmesan et à l'ail, feuilles de chicon

22€

Le Jambon ibérique

Bruschetta au jambon ibérique affiné 36 mois
Pain grillé à la confiture de coing, roquette, copeaux de manchego et caramel de balsamique

24€