

Mise en bouche

~~~

**La Gambas**

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

Ou

**La Lotte**

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

Ou

**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

~~~

**Les Saint-Jacques**

Noix de saint jacques et foie gras de canard poêlé  
Crème de potimarron et de patate douce, marron confit concassé

Ou

**Le Turbot**

Goujonnettes de turbot au beurre persillé  
Potée de légumes à la poitrine de porc ibérique et son consommé clarifié

Ou

**Le Pigeon**

Filet de pigeon rôti, nem de chèvre frais aux fruits sec  
Jus au vin rouge de Collioure légèrement poivré

~~~

**L'assiette de fromages**

Assortiment de fromages, de la fromagerie du Mas à Cabestany  
Sélectionnés par nos soins

Ou

**Le Pré-dessert**

Sorbet champagne arrosé au champagne

~~~

**Dessert au choix à la carte**

**59€**

Accord Mets-Vin

3 verres **25€**

4 verres **30€**

Un supplément de 5€ minimum sera facturé pour tout changement de plat dans le menu

Prix nets, Service compris TVA 10%

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