

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

Ventrèche de thon rouge Balfegó / légumes en pickles et lactofermentés / **32**

Asperges vertes de Cavaillon / échalotes noires et vinaigrette gourmande / poudre d'olives / **30**

Carabinero entier / aguachile d'avocat et concombre / caviar Monarq Osciète / **42**

Ceviche de sériole / guacamole et caviar de mojo picón / oursin / **29**

Asperges blanches des Landes / crème d'amandes / anchois de Cantabrie fumés / réduction de Kombucha au thé noir / **30**

PLATS

Rouget de ligne entier rôti au Xipister / bouillabaisse / millefeuille de céleri / anchois de Cantabrie / **54**

Poisson du jour à la braise / ragoût de poulpe / tomates confites et fèves fraîches / socca croustillante / **58**

Selle d'agneau de la bergerie de Chandossel / artichauts fumés au beurre d'anchois / cédrat / vinaigrette tiède au jus d'agneau et anchois de Cantabrie / **58**

«Socarrat» de pigeon de chez Mieral / aïoli à la sauce Hoisin / shimeji acidulés / **52**

Chou-fleur rôti façon Pibil / curry vert / salade de papaye verte et mangue / émulsion citronnelle / **48**

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages de la fromagerie De Bleu ! / **21**

Chocolat noir 64% / cacahuète grillée et salée en textures / **18**

L'Oeuf au plat / **18**

Fraises gariguettes / sorbet aux 4 herbes / tuile translucide à la framboise / **18**

Pierres lunaires au citron et sésame noir / **18**