



La Mer

Huîtres Gillaudeau N2 de **Marennnes** avec une vinaigrette d'estragon et Jerez 36€ /6 und

Saumon sauvage fumé maison, yaourt d'aneth et agrume 28€

Tartare de **écrevisse** de **Port de la Selva**, son corail et caviar ossetra 38€

La gamba XXL de **Roses** au sel et suquet de son corail 19€/100grs

Sauté d'haricots secs, **concombre de mer**, tripe de morue et pil-pil 36€

Homard du cantabric rôti et sauce marinière épicée 12€/100grs

Poisson de roche de **Cap de Creus** à la braise, servi avec garniture 9€/100grs





La Terre

Tomates du paysan ecologic avec straciatella de truffe et basilic	24€
Tartare de boeuf de Burgo , sésame et concombre mariné	36€
Asperges blanches D.O. Navarra dans son jus, amande tendre et truffe	36€
Épaule de lapin mariné de Empordà , fenouil et mato	32€
Dos de chevreau , sauce herbes, chou-fleur et gouttes d'Al Andalus	34€
Pigeon de Bresse , désossé, cannelloni de betterave et sauce de son foie et son sang	44€
Côte première de boeuf de Wagyu chilien à la braise avec pomme de terre et poivrons	19€/100gr

