



La mer

Huîtres spéciales Guillaudeau -avec vinaigre d'estragon et Jerez -liquéfié de céleri et pomme	36€/6u
« El Maremoto », le meilleur de la mer au naturel et soupe froide d'amande (raz de marée)	32€
Tartare de gambas de Roses, son corail et caviar ossetra	42€
Ventrèche de thon confit, gelée de tomates et mayonnaise de thon	36€
« Escudella Marinera », rougets, galet de langoustine et légumes (pot-au-feu à la marinière)	35€
Sauté d'haricots secs, concombre de mer , tripe de morue et pil-pil	36€
La gamba XXL au sel et suquet de son corail	59€/4u
Homard du pays en 2 services -Son tronc cuit..... -Tête gratinée avec une mousseline de son corail	12€/100grs
Poisson du jour , notre version de suquet en hommage à P. de Roses.	9€ / 100grs





La Terre

Coeur de laitue et son gazpacho, moelle végétale et lapin confit	29€
Tartare de boeuf , concombre, pomme, céleri et cornichons	36€
Asperges blanches dans leur jus, caviar, amandes et agrumes.	36€
Artichauts, pied de porc et calamar playa.	32€
Chevreau de l'Emporda au mojo d'herbes, chou-fleur et touche à l'Andalouse	36€
Pigeonneau français de Bresse sous différentes cuissons	41€
Entrecôte de boeuf "Wagyu" , (bœuf authentique du Japon), au grill avec pomme de terre, poivrons et "escalibada"	19€/100g

