

LES ENTREES...

Cromesquis d'Oeuf de ferme & Truffe noire, Oeuf parfait en Cromesquis cuit à 63° / Soufflé à la Truffe duxelle de champignons sauvages / essence de truffes noires	35
Poissons de Méditerranée, Tartare au couteau & huîtres Grand Cru de Méditerranée crème végétale coco concombre / caviar Perle Noire	38
Foie gras de canard, Foie gras juste grillé minute / compotée de sangria Corail fruits rouges agrumes & Banyuls Rimage	38
Anchois de Méditerranée, Marinés au vinaigre de Banyuls / huile aromatique Argoudeil d'Olivier Borrat / tartare de tomates aux herbes	30
Gambas de Palamos, En Carpaccio minute & huile citronnée / Juste saisi minute émulsion de Plancton Marin / crème végétale fumée	38