

LES POISSONS...

Saint-Pierre,

Filet épais braisé minute / oignons nouveaux & artichauts
émulsion de petits pois à la Française

45

Merlu de Palangre,

Cuit à la Juste cuisson / risotto de céleri rave
Calamars en Parpadelle & Picada / fumet aux herbes

42

Lotte de fonds marins,

Braisée minute / sauce civet à la lie de vin de Banyuls
parfum d'oranges épicées / Gnocchis croustillants

42

Poissons en parillade,

Juste grillés minute à la planxa / huile vierge & fleur de sel

50

Bouillabaisse de pêche locale,

Bouillon de crique au safran / poissons de criée / rouille

50