

LES POISSONS...

Merlu de Palangre cuit moelleux en cuisson lente, viennoise à l'anis vert, infusion dashi aromatique & champignons de cueillettes	46€
Morue fraîche à 64°, topinambour glacés, crème à l'ail & boudin noir Rouxbio de Ronan Franques	44€
Lotte des fonds marins, braisée minute aux pignons, sauce civet à la lie de vin de Banyuls, endives braisées à l'orange	47€
Poissons du jour en parillade, juste grillés minute à la planxa Picada d'huile vierge & fleur de sel	55€
Bouillabaisse de pêche locale, poissons de criée, rouille, croutons	55€