

LE POISSON, LA MER, LA PÊCHE...

LE MERLU DE PALANGRE EN POT AU FEU

Bouillon tranché - boudin noir & pomme - brandade fumée

Lardo di Colonatta - Parpadelle de calamars

65€

TURBOT SAUVAGE

En écaille de pomme de terre - champignons au beurre moussieux

émulsion au Vermouth Noilly-Prat

58€

LOTTE DES FONDS MARINS CUISINEE

Croûte de Chorizo - Ragoût d'escargots à la Marjolaine

56€

POISSONS DE CRIEE A LA PLANCHA

Parillade minute traditionnelle - Picada d'huile vierge - fleur de sel

65€

BOUILLABAISSE DE PÊCHE LOCALE DE LOUIS BERTHIER

Poissons de roche et de filets - bouillon de crique - rouille & croutons

70€