

LES POISSONS...

Turbot en filet épais,

Braisé minute en croute de pomme de terre

nage de coquillages aux herbes / cresson de source

48€

Morue fraîche,

cuit à la juste température / coco de Paimpol à l'ancienne & Ibérique

Aïgo bullido / pomme au romarin

44€

Lotte de fonds marins,

Braisée minute / sauce civet à la lie de vin Solera de Banyuls

parfum d'oranges épicées / Gnocchis croustillants

44€

Poissons en parillade,

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

52€

Bouillabaisse de pêche locale,

Bouillon de crique au safran / poissons de criée / rouille

52€