

## LES POISSONS...

### **Merlu de Palangre,**

Cuit moelleux en cuisson lente / viennoise à l'anis vert  
oignons nouveaux juste cuits et Asperges

40€

### **Bar & fenouil Bio,**

Poché à l'huile d'olive Argoudeil / risotto d'épeautre et  
fenouil bio de plein champs / émulsion yuzu & olives noires

42€

### **Lotte de fonds marins,**

Braisée minute aux pignons / sauce civet à la lie de vin de Banyuls  
endives au parfum d'orange épicée

44€

### **Poissons en parillade,**

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

52€

### **Bouillabaisse de pêche locale,**

Poissons de criée / rouille / croutons

52€