

## LES POISSONS, LA MER...

Merlu de Palangre cuit moelleux en cuisson lente, Parpadelle de calamars en Picada / oignons braisés au thym frais 52€

Le rouget Barbet de roche juste saisi / sel de crique  
Antiboise de légumes / bouillon Dashi 58€

Lotte des fonds marins, braisée aux pignons & amandes, sauce civet à la lie de vin de Banyuls, duxelle de fenouil confit 54€

Poissons du jour en parillade, juste grillés minute à la planxa  
Picada d'huile vierge & fleur de sel 60€

Bouillabaisse de pêche locale, poissons de criée, rouille, croutons 65€