

APÉRITIFS :

TARTINE DE THON BLANC MARINÉE / LARD IBÉRIQUE	14.50€
BROCHETTE DE LANGUE / MOULES / VINAIGRETTE	11.00€
PETIT SUQUET ÉPICÉ DE RAIE	10.50€

FROIDS / TIÈDES :

POISSON EN FONCTION DES CAPTURES MARINÉ ET FUMÉ	27.00€
PETITE SALADE TIÈDE D'OREILLE DE PORC / TARTARE DE SEICHE / TOMATES RÔTIES	26.00€
CANARD ÉMINCÉ / CREVETTE ROUGE DE PALAMÓS / JUS D'ESCABÈCHE	P.M.
TARTARE DE FILET DE BŒUF ASSAISONNÉ AVEC POIVRONS PIQUILLOS CONFITS	29.50€

BRAISE :

LÉGUMES ET CHAMPIGNONS DE SAISON / BRANDADE DE MORUE / JABUGO	28.50€
POISSON DU JOUR / SAMFAINA / EAU DE LOURDES	P.M.
RIS DE VEAU / PETITES SEICHES / SAUTÉS ÉPICÉ	35.00€

MIJOTÉS / RÔTIS :

CALMAR / FRICANDÓ DE QUEUE DE BŒUF	34.00€
MACARONIS RÔTIS AUX TRIPES ET LANGOUSTINES	29.00€
COU DE POULET FARCI / SAUCE DU RÔTI / PURÉE DE POMME DE TERRE	27.00€
PAIN AU LEVAIN	4.80€

MENU DÉGUSTATION PUCHE

3 APÉRITIFS / 5 PLATS / 2 DESSERTS	98.00€
--	--------

[Sur réservation préalable. Menu pour toute la table.]

[Nous ne pouvons pas l'adapter à certains types d'allergies.]