

C A R T A

Légumes d'hiver- rustique épinards Knödel - zingibéracées infusion	15.00
Salade verte, queue de homard, petits légumes croquants, huiles grillées	20.00
Terrina de foie – marbre fig cuit dans Malvasia	13.00 18.00
Steak Tartar Classic	16.00 25.00
Petits langoustines de Tarragone	20.00 32.00
Rouge crevette de Tarragone	29.00 45.00
Oeufs sur le plat - pomme de terre Allumette - jambon ibérique- truffe	18.00
Plat de haricots avec ibérique	15.00



Riz marinier- langoustines - palourdes et sépia	22.00
Caldereta de homard (sorte de cassolette de homard cuisiné)	35.00
Loin de lotte romesco et l'ail confit	22.00
Limousine bœuf Poêle - Belly Lacat ibéric d'acacia - polenta et de châtaigniers	15.00 24.00
Confit shoulder of lamb stew with thym juice vi – Espinac Macaire	17.00 24.00
Poulet de fermier - écrous - mijoté avec Malvasia	15.00 24.00



Cerise -prunus avium- chaud dans moelleux cherry et le jus de fruits	8.00
Pomme - Caramel - cannelles - anis - cardamome	8.00
Sourire jardin - pêche - abricot – biscuits i bonbon	8.00
Bonbon antillais - chocolat épicé	8.00
Caillé et candi et de miel d'acacia - caramel	8.00
Sling de mandarine	8.00

10%TVA no incluse

Pour une liste des allergènes, demandez le personnel du restaurant