À LA CARTE

Découvrez la cuisine, commandez plusieurs assiettes : c'est ici l'idée d'un partage où l'on peut associer les saveurs

CAVIAR OSCIETRE (30GRS) / BLINIS MAISON / CRÈME FRAÎCHE	95 €
TARTARE DE POISSON / COURGE HOKKAIDO / MOULES	19 €
CANARD FERMIER / ENCORNET / DASHI	21 €
FOIE GRAS / OIGNON ROUGE / VINAIGRE DE MUSCAT	21 €
TOPINAMBOUR / BELLOTA / NOISETTE	19 €
PÊCHE DU JOUR / CHOU FARCI / BOUILLON D'OUILLADE	42 €
FILET DE VEAU / MAQUEREAU FUMÉ / ROMESCO DE BETTERAVE	38 €
GNOCCHIS DE CHÂTAIGNE / VIEUX MANCHEGO / CHAMPIGNONS	36 €
CIVET DE SANGLIER / MOLE DE COING / POMME DAUPHINE	36 €
GAMBAS DE MÉDITERRANÉE / ARROS SECO / AÏOLI CIBOULETTE	42 €
PURÉE DE POMME DE TERRE / JUS DE VOLAILLE / HUILE FUMÉE	9 €
LE FROMAGE DU MOMENT	12 €
+ ACCORD REBELLE	10 €
RÉGALIS / SORBET CRESSON / PÂTE DE COING	12 €
AGRUMES / OLIVES NOIRES / FROMAGE BLANC	13 €
MAÏS / CAFÉ / BANYULS RIMAGE	14 €
CRÈME BRÛLÉE VANILLE / PIMENT / PAIN GRILLÉ	13 €
CHOCOLAT 70% / SORBET MENTHE / CRUMBLE CACAO	14 €

Ici, on cuisine à l'instant. Pas de raccourci, pas d'avance. Merci pour votre indulgence. La cuisine arrive quand elle est prête. Pas avant.
Tout changement de garniture entraînera un supplément.

Merci à nos artisans fournisseurs, dont voici une liste non-exhaustive qui s'agrandit au fil du temps et des rencontres.

Les oeufs bio de Christophe, Les nids de l'Avall,
la pêche artisanale d'Olivier Durietz et Georges Jaume.
L'huile et les olives du Mas Boutet,
Les légumes plein champ d'André Trives et
Sylvère Fourriques, Adrien, de Primeur d'aqui,
Les primeurs, Miels et Fromages du
marché dominical de Collioure.

Laurent, de Puignau et
la criée locale de
Port de la Selva
et Llança.

Les fleurs du domaine
des Herbiers,
Le vinaigre de
la Guinelle.



Les canards de
Baptiste et
Claude, les
volailles de
Marie.

Les produits
de Catalogne
Sud de Cardine.

mamma