

Beignets de morue, miel de pin, pignons 2,80/pièce

Tartare de crevette rouge, fossile de crevette cristal (2 pièces) 15

Oursins gratinés, moelle (2 pièces) 10,50

Huître tiède, beurre blanc au riesling, raisin et poire (1 pièce) 9,50

Gambas tigrées en tempura, sauce crémeuse spéciale (2 pièces) 12

Mini lobster roll, homard, brioche artisanale (2 pièces) 28

Pied de porc désossé, crevette blanche 24

Gargouillou de légumes, herbes et fleurs d'automne 24

Saint-Jacques, crème de foie gras, poireau 30

Steak tartare au couteau, jus de veau aux champignons, toasts au romarin et thym 28

Éclair à la queue de bœuf, lait fumé 21

Joues de merlu à la romaine, sauce pil-pil 22

Lactaires délicieux, jaune d'œuf affiné, poitrine de porc 30

PLATS PRINCIPAUX

Turbot, jus de ses arêtes rôties, pommes de terre paysannes 29,50

Lotte, homard, crème de leurs coraux 42

Saint-Pierre à la donostiarra, pomme de terre au four 35

Filet de bœuf, sauce au vin rouge, foie gras poêlé, parmentier 37

Épaule de chevreau longuement rôtie, panais, pistache 32

RIZ

minimum 2 personnes (prix par personne)

Riz « senyoret » 29,60

Riz sec aux crevettes de Roses 31,80

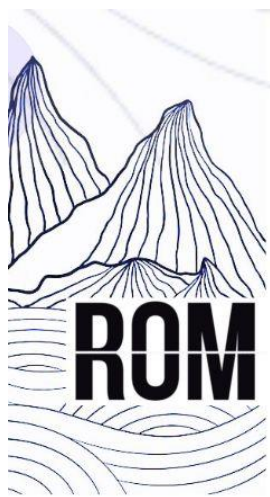
Riz aux langoustines et concombres de mer 36,20

*Accompagnements disponibles en supplément :

Frites 4,50, purée de pommes de terre 4,50, légumes 8,50, pain à la tomate et huile d'olive de Pau 4,50, salade verte 7,50

*Pain au levain et couvert 2€ par personne





MENU DU CHEF /automne 2026/

Soupe à l'oignon – Tomate et basilic – Brandade à l'ail rôti

Tartare de crevette rouge, fossile de crevette cristal

Oursin gratiné, moelle

Huître tiède, beurre blanc au riesling, raisin et poire

Profiterole à la queue de bœuf

Gargouillou de légumes, herbes et fleurs d'automne

Saint-Jacques, crème de foie gras, poireau

Concombre de mer, ris de veau, tripes de morue

Épaule de chevreau longuement rôtie, panais, pistache

Citron vert, sorbet au thym

Vanille en textures

Petits fours

90

CUISINE AUTOUR DES CHAMPIGNONS DE SAISON

(du 20 octobre au 22 novembre 2026)

Soupe à l'oignon – Tomate et basilic – Brandade à l'ail rôti

Consommé de champignons avec sa brochette

Chanterelle jaune et crevette rouge de Roses

Lactaires délicieux, jaune d'oeuf affiné et poitrine de porc ibérique

Bar en papillote, girolles et truffe noire d'automne

Filet de boeuf, cèpes et sauce périgourdine

Flan crémeux, glace aux champignons et pignons caramélisés

Petits fours

80

Service à table complet : de 13:00-14:45 et de 19:45-21:45

