

La Barretina

Plante à œufs...

Elle est tour à tour chips, tarama, taboulé et glace au miso et aux pignons,... c'est l'aubergine!
Vinaigrette de pain, risotto végétal, mousse de lait...

On s'en Fish !

Le revoilà, le poisson de la pêche du jour de Vincent, garniture et sauce de saison, au gré des envies de Thibaut...

Ou

Chicken burn out

Chaque été nos garrigues, nos forêts, nos exploitations agricoles partent en fumée... c'est ce que nous vous racontons ici avec le suprême de poulet fermier du Domaine d'Arsa... Suprême confit à l'huile foin, pesto de merguez, sauce rancio, crème de yaourt...

On a pas pris le melon!

Melon à la planxa et sorbet de son écorce, melon fossile et chiffonné, et puis des amandes rôties, des petits « cailloux » à la muscade, une ganache montée à l'huile d'olive et une meringue à la bière...

Ou

Avanie et framboise...!

« Tartare » ultra frais, risotto d'amandes et nougatine de sésame noir, poussière de yaourt et mousse de lait ribot, pâte de fruit et pulpe verte...
Tartare, fais-moi frais !

Ou

La chèvre de Madame Muriel

Fromage de chèvre frais de la chèvreserie du Boulou, marmelade de fenouil et crème glacée à la Mère Rouge.

Ou

Tomme tomme tomme tomme...

Tomme de brebis affinée de Madame Muriel encore et toujours ! Pâte de pruneaux et crème glacée moutarde.

38€

La Vigatane

Plante à œufs...

Elle est tour à tour chips, tarama, taboulé et glace au miso et aux pignons, c'est l'aubergine !

Vinaigrette de pain, risotto végétal, mousse de lait...

Ou

Non, je ne suis pas un poisson sans tête qui vit dans une boîte !

Sardines en saumure sur un « beurre » d'avocat fumé, spaghetti de concombres marinés, crème de pignons et lait de marinière...

On s'en Fish !

Le revoilà, le poisson de la pêche du jour de Vincent, garniture et sauce de saison, au gré des envies de Thibaut...

Chicken burn out

Chaque été nos garrigues, nos forêts, nos exploitations agricoles partent en fumée... c'est ce que nous vous racontons ici avec le suprême de poulet fermier du Domaine d'Arsa... Suprême confit à l'huile foin, pesto de merguez, sauce rancio, crème de yaourt...

On a pas pris le melon !

Melon à la planxa et sorbet de son écorce, melon fossile et chiffonné, et puis des amandes rôties, des petits « cailloux » à la muscade, une ganache montée à l'huile d'olive et une meringue à la bière...

Ou

Avanie et framboise...!

« Tartare » ultra frais, risotto d'amandes et nougatine de sésame noir, poussière de yaourt et mousse de lait ribot, pâte de fruit et pulpe verte...

Tartare, fais-moi frais !

Ou

La chèvre de Madame Muriel

Fromage de chèvre frais de la chèvrerie du Boulou, marmelade de fenouil et crème glacée à la Mère Rouge.

Ou

Tomme tomme tomme tomme...

Tomme de brebis affinée de Madame Muriel encore et toujours !, pâte de pruneaux et crème glacée moutarde.