



MANGER L'OSMOSE



Comme un **Sashimi de Daurade** (Méditerranée), condiment agrumes et Chips de riz – **14€**



Pastèque Grillée (Argelès), Halumi végétal maison aux poivres, oignons tendres, roquette, vinaigrette sésame – **11€**



Ventrèche de veau catalan grillé, nectarines & pêches crues/cuites, Boquerones, croûtons et herbes du moment – **15€**



Poulpe de Port-Vendres, crémeux d'olives, Relish de tomates et nectarines, concombres snackés – **22€**

Filet mignon (Palau) farci au Provolone, tomate cœur de bœuf (Argeles), crumble d'herbes, échalote (Elne) confite, jus de viande réduit au soja, Abricots « vanille » (Alenya) au Zlatar – **21€**



Ballotine de courgettes jaunes grillées, farce Caponata, comme un gaspacho d'amandes et Grisettes (Alenya) -**19€**



Chèvre semi-frais enrobé de Pavot et fleurs séchées, gelée de melon à l'huile d'olive, Pourpier et pain aux fruits maison – **11€**

Autour du **citron** : citron givré, gelée de pulpe, sorbet basilic, tartelette sablée au Lemon Curd & combawa – **11€**

Cigare de **chocolat** noir 55%, crémeux au chocolat & Baileys, sorbet cacao – **12€**



FORMULES DU MARCHE A L'ARDOISE

(Uniquement pour le menu du marché – voir l'ardoise du jour)

Entrée + Plat + Dessert : 25 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Une liste des allergènes est disponible, n'hésitez pas à la demander.

Le menu est susceptible de changer légèrement car nous sommes dépendants des producteurs et de leurs propres aléas.

Les noms entre parenthèses sont une indication des provenances de nos produits – tous locaux !