



MANGER L'OSMOSE

Entrées

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€**

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

Plats

Seiches, crémeux de carottes-coco, pêches rôties, Gremolata à la menthe – **22€**

Pièce de bœuf, crémeux d'aubergines fumées, blettes colorées et Pralin de tomates (Pezilla) – **24€**



« **Chile en Nogada** », poivron corne (Alenya) farci au quinoa, noix, pignons, raisins, pêches, tomates et crème de yaourt au paprika et à la menthe -**19€**

Desserts



Froid/chaud de chèvre, glace chèvre, cromesquis, crémeux nectarine, pamplemousse et roquette – **11€**

Autour de la **pêche sanguine** de St Genis, tuile sésame noir, pêches compotées, tartare de pêches et glace au sésame noir – **11€**

Autour du **chocolat** : Tartelette chocolat noir, crémeux de menthe-chocolat, mousse poivre, sorbet menthe (maison) – **12€**