

## Nos Huîtres Guillaudeau n°2

Huîtres Nature 33€ (5,5€ la pièce)

Huîtres Mignonette (échalote et vinaigre de vin rouge) 36€ (6€ la pièce)

## Les Entrées froides

Paletilla Bellota 100% Iberica D.O. Jabugo et pan & tomate 25€ 🌾

Option mariage de Fino Manzanilla (Jerez) 5 €

Carpaccio de gamba rouge de Palamós 31€ 🌊

La queue de homard décortiqué, tomate, pesto d'olives noires et avocat 35€ 🌊 🍷 🌾

Salade de morue aux petits pois du Maresme et artichauts 26€

Mon tartare de homard et Parmentier 34€ 🌊 🍷

Tartare de saumon avec Tzatziki 23€ 🍷

Roquefort, prunes & noix avec sa brioche maison 19€ 🌾 🍷 🍷

Foie gras mi-cuit avec sa brioche 24€ 🌾 🍷 🍷

Option mariage du sauternes 6 €

## Les Entrées chaudes

Noix de Saint Jacques grillées & sauce au cava 26€ 🍷


Notre version de poulpe à la gallega 22€ 🍷

Os à moelle aux steak tartare & toasts 26€ 🌾

Extra brioche de nueces 2,5€ o pan con tomate 5€

## Poisson

Filet de turbot au pilpil et fenouil 39€


Calamar avec Arroz 32€ 

Ailes de raie avec légume aux escabeche 33€


Morue confite aux fèves catalanes 36€

Noix de Saint Jacques grillées & sauce au curry 31€

## Les Viandes


Steak tartare coupé au couteau, pommes frites ou pain grillé 29€ 



Filet de boeuf grillé, sa garniture et pommes frites 28€

Au poivre vert, béarnaise ou beurre maître d'hôtel 3€ 

Filet de boeuf grillé, huile truffée et sauce aux cèpes 32€ 

Filet de boeuf, sauce vin rouge et foie-gras de canard poêlé 40€

Carré d'agneau au four en croûte d'herbes 40€ 

Croustillant de pieds de porc désossés et noix St. Jacques 30€  

Pigeon saignant avec foie-gras de canard poêlé 40€

## Les Abats de Veau

Tripes de veau (callos) avec encornets/sans encornets 25€/20€

Langue de veau et sauce au vin rouge 22€

Service de pain, amuses et petits fours faits maison 4€

En cas de régime ou allergies, nous sommes à votre écoute.

*Tous nos plats peuvent contenir des traces de gluten, d'oeuf, de poisson, de crustacés, de soja, du lait, des fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de mollusque et de sulfite.*

### Allergènes Alimentaires

 Gluten

 Lactose

 Noix

 Crustacés