



LA CARTE

Menu L'Esquive

48 euros

LES ENTRÉES

- | | |
|---|----|
| Foie gras mi cuit à la noix de muscade, chutney de cassis et caramel de banuyls blanc | 21 |
| “Esquixade” de morue demi-sel, huile d’amandes grillées et oignons tendres, tartare de gambas au combawa et royale de crustacés | 18 |

LES PLATS

- | | |
|--|----|
| Boeuf angus en feuilles à feuilles grillé à la flamme, agata fondante et girolles juste saisies, réduction d’un Collioure au poivre vert | 28 |
| Le loup confit au naturel, petits légumes glacés de saison et fumet au rancio monté au beurre de Baratte | 26 |

LES DESSERTS

- | | |
|---|----|
| Assortiment de 5 fromages sélectionnés par nos soins et confit de figues violettes | 15 |
| Coco rocher, marmelade de mangues infusées à la verveine et mousse vaporeuse au citron vert | 9 |
| Opéra chocolat Suchard et caramel, nougatine cacahuète et sauce chocolat épicée | 9 |
- 