Mariscos & Crustáceos

Componga su bandeja:	**6**	**12**
Ostras Bouzigues n°3: frescas y yodadas	9,00 €	18,00 €
Gambas carnosas y delicadas	8,00 €	16,00 €
Mejillones crudos: un placer puro	5,00 €	10,00 €
Caracoles "Escargots de l'Étang de Thau": un sabor único	6,00 €	12,00 €

Ostras especiales	**3**	**6**
Ostras exondas "Prieur": una fineza extraordinaria	9,00€	18,00€
Ostras Gillardeau (según llegada)	12,00€	24,00€

Bandeja degustación – 20€

4 ostras Bouzigues - 4 mejillones crudos - 4 caracoles - 4 gambas carnosas
Ideal para descubrir o compartir, reúne un buen equilibrio de sabores marinos.

Bandeja gourmet - 37€

12 ostras Bouzigues - 6 mejillones crudos - 6 gambas - 6 caracoles
Un surtido abundante para saborear solo o compartir;
disfruta la frescura y la calidad.

❤️ **Bandeja descubrimiento : 9€** (pour 1 personne)

1 ostra Bouzigues - 1 Gillardeau - 1 Bryan Prieur exondée
Viaje entre diferentes terroirs ostrícolas.

Habrá limón, alioli tradicional y mantequilla en las bandejas;
pidan vinagreta de chalotas si lo desean. Lista completa de alérgenos a petición.

Entrantes

4 Crujientes de gambas caseros — **19,00 €**
Envuelto a mano y frito al momento, combinación perfecta entre crujiente y ternura.

12 Mejillones gratinados — **12,00 €**
Equilibrio perfecto entre la suavidad del mejillón y la cremosidad de la mantequilla de perejil casera.

6 Ostras gratinadas — **14,00 €**
Mantequilla de perejil casera que realza estas perlas de la laguna

Carpaccio de tomate corazón de buey y burrata cremosa — **14,00 €**
Tomates aliñados con aceite de oliva, pesto y burrata cremosa.

Tartar de dorada — **18,00 €**
Frescura y delicadeza, servido con ensalada.

Tartar de ostra — **13,00 €**
Ostra n°0 cortada a cuchillo, marinada en aceite de oliva, lima y condimentos.

Tataki de atún — **18,00 €**
Atún de línea marcado a la plancha, acompañado de cremosa mayonesa de cítricos.

Ensalada del pescador a nuestra manera — **15,00 €**
Pulpo tierno, patatas y alioli casero.

❤️ **Carpaccio de gambas salvajes del Mediterráneo (75g)** — **19,00 €**
Excepcionalmente fresco, servido crudo con aceite de oliva extra virgen ecológico, jugo de limón fresco y fruta de la pasión.

Jamón ibérico (90g) — **18,00 €**
Jamón de Bellota servido con pan con tomate

Huevo mimosa — **11,00 €**
El clásico revisitado con delicadeza

Pescados

Chipirones salteados — **24,00 €**
Servidos con alioli negro, patata baby, chorizo de Bellota y verduras de temporada.

Filete de dorada real a la parrilla — **26,00 €**
Verduras crujientes, patata baby y arroz basmati.

Linguini con almejas — **27,00 €**
Realzado con chorizo de Bellota y espinacas.

Linguini de gambas — **26,00 €**
Bisque de gambas, gambas a la parrilla y tartar de gambas.

❤️ **Delicia de bogavante** — **26,00 €**
Pan brioche tostado generosamente relleno de bogavante fresco, salsa casera, chips de zanahoria y patata, y ensalada fresca.

Sole a la meunière — **32,00 €**
Lenguado dorado con mantequilla noisette, servido con verduras de temporada justo asadas

Carnes

Entrecot argentino (330g) — **29,00 €**
Salsa bruna casera con tuétano, patata baby a la mantequilla, verduras crujientes y ensalada.

Pluma de cerdo ibérico (180g) — **24,00 €**
Verduras a la parrilla y patatas asadas.

Postres

La imprescindible brioche perdida — **9,00 €**
Nata montada y caramelo de mantequilla salada.

La profiterola gigante — **11,00 €**
Chocolate negro, nata montada y helado de leche infusionada con vainilla.

Coulant de chocolate — **10,00 €**
Preparado por nuestra chef pastelera, un clásico para los amantes del chocolate.

❤️ **Coulant de pistacho** — **12,00 €**
Preparado por nuestra chef pastelera, un coulant refinado y gourmet para los amantes de nuevos sabores.

Tabla de quesos franceses curados — **12,00 €**

Helados artesanales

Hechos con nata y huevos camperos franceses.

6 sabores a elegir :

vainilla - chocolate - ron con pasas - frambuesa - limón - coco

1 bola : 3,00€ **2 bolas :** 6,00€ **3 bolas :** 9,00€

Suplementos caseros (+0,50 €):

Nata montada, caramelo, chocolate negro, piñones tostados.

Le Colonel — **8,00 €**
2 bolas de sorbete de limón & 2cl de vodka

Le nuage de douceur — **10,00 €**
1 bola de chocolate, 1 de coco, 1 de vainilla con coulis de chocolate, nata montada.