

Verano
Florent Pietravalle



Abierto de viernes a lunes
12:00 - 13:00 / 19:30 - 20:30

*Menú del almuerzo** 135€

Menú de verano 190€

*Menú especial*** 225€

**Excepto los fines de semana y los días festivos*

Cena y fines de semana

Entrantes

<i>Pan a la parrilla «Roustido» con aceitunas y caviar madurado con tocino</i>	60€
<i>Salsa «Pistou» elaborada con hojas de higuera, lisette marinada y higos encurtidos en vinagre</i>	50€
<i>Calamares, manteca curada, salsa de pimienta silvestre y col</i>	55€
<i>«Mescun», verduras de la huerta, «anchoiade» y ragú de cerdo</i>	45€

Platos principales

<i>Crustáceos escalfados a la parrilla, guiso de «piéds paquets» y ensalada de champiñones</i>	110€
<i>Captura del día, caldo de pan de masa madre, confitado de pomelo y «bagna cauda»</i>	90€
<i>Mollejas de ternera, al estilo meunière, anguila de la Camarga, alcachofa y panisse de anémona de mar</i>	85€
<i>Cordero, «pissalat» de hierbas silvestres de montaña, cailllette estofada a fuego lento y espárragos verdes</i>	90€

Selección de quesos de Coste

25€

Postre

30€

Origen, textura láctea

Chocolate tostado, aceite de oliva, sal de roca de la Camarga

Cítricos, maceración de flores de naranja

Prices are in euros and exclude drinks. Taxes and service charge included.

A list of allergens is available on request from our staff.

Information regarding the origin of our meat is available on request.