



L'Écume & la Flamme

Entrée

Tartare de loup aux petits légumes croquants, cacahuètes torréfiées, crème acidulée et sauce soja-ponzu.

Plat

Pavé de merlu grillé à la planxa, mousseline de maïs, crème de lard fumé, vierge de légumes et maïs croquant.

Dessert

Biscuit madeleine, compotée de pêches jaunes
Pavie infusée à la verveine, ganache montée à la fève de
Tonka, sorbet citron vert maison.

MENU PROPOSÉ A 41€ PAR PERSONNE
((HORS BOISSONS))

ACCORD METS & VINS : 21€

Iode & Instinct

Tous nos plats sont réalisés avec des ingrédients d'origine locale, sélectionnés pour leur qualité spécialement par notre Chef.

Embarquez pour une aventure culinaire intense où la fraîcheur de la mer et la créativité du Chef Kévin Védrines se rencontrent pour vous offrir un moment unique. Découvrez un menu audacieux, gourmand et résolument méditerranéen.

Votre voyage en 6 escales gourmandes, un plaisir iodé à savourer face à la Méditerranée.

Mises en Bouche

créatives du chef

Entrées

hommages aux petits métiers de Port-Vendres

Premier Plat

la mer, sublimée selon l'instinct du jour

Second Plat

intensité marine, saveurs authentiques

Pré-Dessert

préambule glacé, selon l'inspiration du jour

Dessert

douceur finale, création maison

Bon Appétit !

MENU PROPOSÉ À 70.00€ PAR PERSONNE
((HORS BOISSONS))

ACCORD METS & VINS : 35€