



L'Écume & la Flamme

Entrée

Velouté de champignons de Paris, oeuf mollet, émulsion légère de jambon ibérique & pickles de girolles.

Plat

Pavé de merlu grillé à la planxa, pommes de terre aux herbes fraîches, olives noires & crème d'ail confit.

Dessert

Poire pochée au Banyuls traditionnel, caramel au miso, crème glacée à la vanille 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€