



## LES ENTRÉES

Jambon ibérique avec pain de coca	17.00
Saumon mariné maison avec toasts	16.00
Croquettes de chorizo à l'"alioli" et au miel	16.00
Croquettes fondantes de jambon ibérique	15.00
Boulettes de morue maison	14.00
Crevettes croustillantes avec romesco	16.00
Taco de parmesan avec tartare de boeuf, moutarde et paprika *	19.00
Duo de tartares de saumon et de thon croustillants	18.00
Burrata sur pastèque caramélisée, pesto et sel de basilic	18.00
Mosaïque estivale, sardine avec potiron, et lait de coco	19.00
Roquette au fromage de chèvre, amandes, figues et jambon de canard	19.00
Soupe de tomates aux fruits de mer version 2.0	17.00
Cannelloni de chanterelles jaunes et crème de foie	17.00
Cannelloni de crevettes croustillants à l'ail rôti et au piment jaune	18.00
Gnocchi maison avec fromage et sauce aux truffes	16.50

---

## LES POISSONS

Courbine grillé sur risotto aux haricots verts et aux petits pois	22.00
Morue à basse température avec Idiazabal et épinards à la catalane *	24.00
Riz au poulpe et aux joues de veau sucrées	25.00
Filets de loup de mer, aubergine grillée et anchois	19.50
Riz moelleux aux crevettes et au secret ibérique avec mayonnaise à l'ail noir *	24.00

---

## LES VIANDES

Magret de canard à la grillade avec fraises caramélisées à l'orange	22.00
Dos de chevreau laqué au gingembre, pomme de terre crémeuse au romarin **	28.00
Filet de veau à la crème de foie gras, fondant à la framboise et mini légumes **	30.00
Entrecôte de veau, sauce au poivre vert et pommes de terre du Pont-Neuf	23.00
Riz à la cuisse de canard et au magret de canard aux champignons	24.00

---





## MENÚ DÉGUSTATION

Apéritif du chef et vermouth

Mosaïque estivale, sardine avec potiron, et lait de coco

Filets de loup de mer, aubergine grillée et anchois

Magret de canard à la grillade avec fraises caramélisées à l'orange

Le Mandarin

**60€**  
**TVA incluse**



## MENÚ "GOURMET" GRÈVOL

Apéritif du chef et vermouth

Mosaïque estivale, sardine avec potiron, et lait de coco

Gnocchi maison avec fromage et sauce aux truffes

Courbine grillé sur risotto aux haricots verts et aux petits pois

Filet de veau à la crème de foie gras, fondant à la framboise et mini légumes

Notre version du Daykiri

Cerises

**85€**  
**TVA incluse**