



LES ENTRÉES

Jambon ibérique avec pain de coca	19.00
Saumon fumé maison au citron et 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	15.00
Crevettes croustillantes avec romesco	17.00
Taco de parmesan avec tartare de boeuf, moutarde et paprika *	19.00
Pain croustillant au riz avec tartare de saumon et d'avocat	18.00
Terrine de foie gras de canard, pistaches, cacao de Dubaï et framboises *	21.00
Thon mariné avec Gang Yai de légumes et de wasabi	19.00
Crème de girolle avec œuf poché et copeaux de jambon ibérique	19.00
Carpaccio de fungi champignons, parmesan doré, truffe et ganache au basilic	20.00
Cannelloni de chanterelles jaunes et crème de foie	19.00
Soupe au thym, œuf confit, voile d'oignon de Figueres et fines herbes	18.00
Gnocchi maison avec fromage et sauce aux truffes	17.50

LES POISSONS

Courbine grillé sur risotto aux haricots verts et aux petits pois	22.00
Notre version de la morue à la ratatouille *	24.00
Risotto aux fungi, voile de champignons de saison et mayonnaise au parmesan *	24.00
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
Calamars sur lit de parmentier au lait de coco, raisins, noix et piment jaune	19.50

LES VIANDES

Magret de canard à la grillade avec fraises caramélisées à l'orange	22.00
Épaule d'agneau cuite lentement, pommes de terre tendres dans son jus	20.00
Filet mignon de veau à la crème, chips de patates douces et huile aux herbes **	30.00
Entrecôte de veau, sauce au morilles et pommes de terre du Pont-Neuf *	24.00
Riz à la cuisse de canard et au magret de canard aux champignons *	24.00
Pieds de porc à la crème de champignons	20.00





MENÚ DÉGUSTATION

Apéritif du chef et vermouth

Taco de parmesan avec tartare de boeuf, moutarde et paprika

Filets de loup de mer, aubergine grillée et anchois

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

Le coulant de biscuit Birba

60€
TVA incluse



MENÚ "GOURMET" GRÈVOL

Apéritif du chef et vermouth

Pain croustillant au riz avec tartare de saumon et d'avocat

Cannelloni de chanterelles jaunes et crème de foie

Courbine grillé sur risotto aux haricots verts et aux petits pois

Filet mignon de veau à la crème, chips de patates douces et huile aux herbes

La torrija de Santa Teresa (pain perdu)

Les macaronis à la carbonara

80€
TVA incluse