



## LES ENTRÉES

Jambon ibérique avec pain de coca *	22.00
Saumon fumé maison au citron et toasts	18.00
Terrine de foie gras avec confitures de fruits	23.00
Croquettes fondantes de jambon ibérique	16.00
Crevettes croustillantes avec romesco	18.00
Croustillant de fromage Ermesenda avec petits calamars et olives noires	19.00
Taco de parmesan avec tartare de boeuf, moutarde et paprika *	20.00
Tartare de crevette rouge avec brioche, poivrons et yaourt *	22.00
Tartare de saumon à la mangue et crème à la citronnelle	19.00
Sashimi de thon mariné au soja, pistache, menthe et sauce Gang Yai *	20.00
Potiron rôti, poireaux au vin blanc, sauce hollandaise et pancetta	18.00
Cannelloni au vin blanc farci de brandade de morue et confiture de poivron rouge	19.00
Crème de pomme de terre, œuf poché et jambon ibérique, truffe et champignon	19.00
Gnocchi maison avec fromage et sauce aux truffes	18.50

---

## LES POISSONS

Courbine grillé sur risotto aux haricots verts et aux petits pois	22.00
Merlu et crevettes en papillote de chou avec crème de céleri-rave	20.00
Filets de loup de mer, aubergine grillée et anchois	20.00
Tripes de morue aux petits pois et fèves fraîches de saison *	21.50
Ragoût de seiche aux boulettes et petits pois	21.00

---

## 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 *	25.00
Pieds de porc à la crème de champignons	20.00

---

## LE RIZ

Riz de montagne aux champignons	24.00
Riz moelleux aux crevettes et au secret ibérique avec mayonnaise à l'ail noir *	24.00
Risotto aux fungi, voile de champignons de saison et mayonnaise au parmesan	23.00

---





## 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

Fraises flambées avec glace à la crème et crumble d'avoine

**65€**

**TVA incluse**



---

## MENÚ "GOURMET" GRÈVOL

Apéritif du chef et vermouth

Sashimi de thon mariné au soja, pistache, menthe et sauce Gang Yai

Cannelloni au vin blanc farci de brandade de morue et confiture de poivron rouge

Courbine grillé sur risotto aux haricots verts et aux petits pois

Épaule d'agneau cuite lentement, pommes de terre tendres dans son jus

*Cheesecake au dulce de leche et au fromage de chèvre*

*Lemon Pie*

**85€**

**TVA incluse**