



A PARTAGER

<i>Jambon ibérique avec pain de coca **</i>	16.00
<i>Saumon maison avec toasts</i>	13.50
<i>Croquettes moelleuses de jambon ibérique</i>	12.00
<i>Beignets de morue faits maison</i>	13.00
<i>Crevettes croustillantes à la sauce romesco</i>	13.00

LES ENTRÉES

<i>Salade de crudités, saumon fumé, thon, anchois et tomates séchées</i>	13.00
<i>Soupe de tomates avec crevettes et basilic</i>	13.00
<i>Salade de figues, jambon du canard et fromage de chèvre</i>	14.00
<i>Cannelloni du thon aux saveurs méditerranéennes *</i>	15.00
<i>Burrata aux tomates rôties et pain croustillant au pesto</i>	14.25
<i>Raviolis au guacamole avec voile de coriandre et citron vert</i>	14.00
<i>Gâteau chaud à la sardine avec sobrasada Ibérique et glace au wasaby</i>	13.75
<i>Œuf poché, foie gras et jus de viande truffé *</i>	15.00
<i>Gnochis de pommes de terre maison, fromage frais et crème de truffe</i>	13.50
<i>Tagliatelles au jus de crevettes</i>	13.50

POISSON

<i>Loup de mer avec aubergine cuite au feu de bois et crème molle d'anchois</i>	19.00
<i>Petits calmars grillés avec pois texturés et jambon</i>	17.00
<i>Morue à basse température avec épinards à la catalane et miel *</i>	22.00
<i>Merlu grillé, asperges vertes et corail de calmar avec mâche</i>	19.00

VIANDES

<i>Magret de canard grillé et fraises à l'orange caramélisée</i>	18.00
<i>Ragoût de queue de bœuf croustillant avec chutney d'ananas et son jus</i>	17.00
<i>Épaule d'agneau à basse température avec pommes de terre au miel</i>	18.00
<i>Entrecôte de veau à la crème de champignons et pont-neuf de pommes de terre *</i>	20.00
<i>Filet de veau grillé avec crème de poivrons verts et légumes **</i>	25.00

Tous nos plats sont fraîchement préparés avec des produits de saison



RICE

Riz moelleux aux crevettes *	22.00
Riz de montagne aux champignons	20.00
Riz avec palourdes et crevettes royales	20.00
Risotto aux champignons et au foie *	22.00
Riz moelleux avec poulpe et lardons *	22.00

MENU GASTRONOMIQUE

CRÉER VOTRE MENU
AVEC DES PLATS DU MENU

MISE EN BOUCHE DU CHEF

ENTRÉE OU PLAT "A PARTAGER"

UN POISSON OU UNE VIANDE, OU SI
VOUS PRÉFÉREZ UN DE NOS PLATS DE RIZ

UN DESSERT DE NOTRE MENU

LES PLATS MARQUÉS D'UN ASTÉRISQUE (*) ONT UN
SUPPLÉMENT DE 3 €

LES PLATS MARQUÉS DE DEUX
ASTÉRISQUES (**) ONT UN SUPPLÉMENT DE
5 €

Prix 39 € TVA inclus

*boissons non comprises

MENU DE DÉGUSTATION

Cannelloni au thon
aux saveurs méditerranéennes

Gâteau chaud à la sardine
avec sobrasada Ibérique et crème glacée au wasaby

Merlu grillé, asperges vertes
et corail de calamars avec de la mâche

Ragoût de queue de bœuf croustillant
avec du chutney d'ananas et du jus d'ananas

Notre torrija

Le Mojito

Eau minérale, accompagnement de vin
cafés ou infusions

Prix 65 € TVA inclus

Le menu dégustation est servi à une table
complète.

*Le client dispose d'informations sur les allergies et les intolérances alimentaires.
Intolérances alimentaires. Veuillez consulter le personnel du restaurant.*