

## Pour commencer

### Demi-portion

<b>Salade de crevettes rouges aux agrumes,</b> avocat et salicorne		19,00
<b>Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan,</b> sur un lit de moutarde, pousses et germinations		17,50
<b>Salade de petites fèves et tartare de champignons,</b> assaisonnée au radis et à la menthe		18,00
<b>Tomates confites aux sardines,</b> mozzarella, asperges et pesto de pistaches		17,00
<b>Cannellonis aux grosses crevettes,</b> fromage frais et légumes	10,80	19,00
<b>Soupe froide de carottes à l'orange et au gingembre</b> aux pétoncles, noisettes et pignons		17,50
<b>Œuf de Calaf et cèpes au porto</b> asperges et crème de fromage Idiazábal		17,00
<b>Jambon ibérique D.O. Extremadura et pain à la tomate</b>	14,00	26,00

## Petites assiettes

<b>Croustillants de gorgonzola</b> aux olives noires et tomate		11,50
<b>Beignets de calmars</b> à la mayonnaise de soja		12,00
<b>Choux au foie gras,</b> pomme et endive		18,50
<b>Tartines aux anchois,</b> poivron grillé et roquette		18,50

Service de pain / Pain sans gluten

2,90/3,30

Si vous avez des allergies alimentaires, s'il vous plaît demander pour la Maitre

## De la Mer

### **Sauté de fruits de mer**

Saint-Jacques, palourdes, moules et coques  
aux pommes de terre violettes et pois mange-tout,  
aïoli de noisettes

31,50

### **Bar à basse température à l'ajoblanco et Pedro Ximénez,**

haricots verts aux petits calmars

32,50

### **Saint-Pierre à la sauce aigre-douce et romarin**

ravioli de homard et légumes au curry

31,50

### **Riz juteux à la lotte, palourdes et plancton**

30,00

---

## Vert de la Terre

### **Tagliatelle à l'œuf aux champignons de saison,**

légumes, fromage Tou dels Til.lers et huile de truffe

21,00

### **Montagne enneigée**

légumes et quinoa à la sauce aux amandes

18,50

---

## De la Terre

### **Bœuf charolais farci aux chanterelles**

au Fourme d'Ambert et wok de nouilles aux légumes

30,00

### **Caneton rôti dans son jus à la moutarde,**

pommes de terre au thym et petits oignons glacés

29,50

### **Carré d'agneau de Burgos à la sauce**

aux abricots et clou de girofle,  
poivrons piquillo à la ratatouille

30,00

### **Filet de vache frisonne -5 ans- au foie de canard**

sauce à l'estragon et petit rouleau végétarien

31,00

---



## Pour Continuer

Demi-portion

### Choix de fromages du pays

*Petit verre de porto Ruby 2,40 €*

5,50

9,20

## Les Douceurs

*Nous vous conseillons de commander les desserts en début du repas*

### Pâte filo au chocolat Guanaja (15 minutes)

et fruit de la passion

*Petit verre de Sauternes 3,90 €*

8,00

### Salade de fruits à la gelée de pomme reinette

*Petit verre de Pomme Verte Kuhri 3,30 €*

8,00

### Parfait à la crème catalane

et sa tuile de fruits secs

*Petit verre de Frangelico 2,50 €*

8,00

### Savarin au chocolat blanc

et sa compote de fruits rouges et glace à la noix coco

*Petit verre de Malvasía de Sitges 3,50 €*

8,00

### Cheesecake aux fraises des bois et myrtilles,

sorbet au Pedro Ximénez

8,00

### Ananas liquéfié avec une touche de fenouil

et sorbet aux framboises

7,20

### Glace vanille Bourbon au café

7,20

## Miniatures

### Pâte filo au chocolat Guanaja (15 minutes)

et fruit de la passion

4,90

### Cheesecake aux fraises des bois et myrtilles,

sorbet au Pedro Ximénez

4,90

### Parfait à la crème catalane

et sa tuile aux fruits secs

4,90

Prix en €, TVA 10% comprise

