

## À grignoter

1/2  
 portion

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b>Jambon pure ibérique DO Dehesa de Extremadura</b> et pain croustillant à la tomate      | 14,00 | 26,00 |
| <b>Anchois Sanfilippo sur toast de pain noir</b> aux poivrons grillés au charbon (1 pièce) |       | 6,00  |
| <b>Chou au foie de canard poêlé, truffe de saison et praliné de pignons</b> (1 pièce)      |       | 6,00  |
| <b>Croustillant de gorgonzola</b> aux olives noires d'Aragon et tomate concassée (1 pièce) |       | 3,75  |
| <b>Cannelloni à la morue effilée</b>   |       | 4,50  |
| <b>Filet de sardine</b> à la mousse de chou-fleur et framboises (1 pièce)                  |       | 3,50  |

---

## Entrées

|   |  |       |
|---|--|-------|
| <b>Salmorejo à la crevette rouge et pousses de salade</b>   |  | 17,50 |
| <b>Soupe froide de pommes de terre</b> au poulpe, dés de concombre et réduction de soja, vinaigre et gingembre        |  | 16,00 |
| <b>Cannellonis aux grosses crevettes,</b> fromage frais, carottes, poireaux et courgettes                             |  | 19,00 |
| <b>Œuf de Calaf et cèpes au porto,</b> asperges et crème de fromage Idiazabal (ovolactovégétarien)                    |  | 17,00 |
| <b>Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan,</b> sur un lit de moutarde, pousses et germinations                     |  | 17,50 |
| <b>Tagliatelle à l'œuf aux champignons de saison,</b> fromage Tou de Til lers et huile de truffe (ovolactovégétarien) |  | 18,00 |



|  |       |
|--|-------|
| <b>Riz crémeux à la lotte, grosses crevettes et petits pois</b> au safran Azaman DO de la Mancha | 25,00 |
| <b>Pain plat aux légumes grillés, mozzarella et petites fèves,</b> caviar d'anchois              | 18,50 |
| <b>Salade taboulé au quinoa, champignons shimeji et avocat</b> (végétarien)                      | 17,00 |

---

### De la Mer

|   |       |
|---|-------|
| <b>Ragoût de fruits de mer des côtes galiciennes,</b> sur bouillon d'algues (pétoncles, moules, poulpe, palourdes, coques)                                      | 31,00 |
| <b>Risotto aux concombres de mer et plancton marin</b> (riz arborio crémeux au bouillon de poisson, plancton et concombres de mer grillés à l'ail et au persil) | 30,00 |
| <b>Bar en bouillon de palourdes aux asperges blanches et tapenade</b> (olives, câpres, anchois, thon...)  | 32,50 |
| <b>Saint-Pierre à la sauce aigre-douce et romarin,</b> ravioli de homard et légumes au curry  | 31,50 |

---

### De la Terre

|  |       |
|--|-------|
| <b>Suprême de pigeon d'Araiz, laqué au miel,</b> pommes de terre à la crème et moutarde de Dijon               | 31,00 |
| <b>Rôti de bœuf Black Angus,</b> aux champignons sautés, fromage bleu, wok de nouilles aux légumes             | 30,00 |
| <b>Carré d'agneau de Burgos à la sauce aux abricots et clou de girofle,</b> poivrons piquillo à la ratatouille | 29,00 |



**Caneton rôti dans son jus, sauce à l'orange amère, pommes de terre sautées à l'anis étoilé et épi de maïs** 28,00

**Wagyu bas de surlonge (A5 Gunma) 125 g** 81,00  
 Wagyu, purée de petits pois, soja, sel fumé

**Pour continuer** 1/2  
portion

**Choix de fromages artisanaux** 5,50 9,50  
 avec du pain aux noix et marmelade d'oreillons d'abricots  
*Petit verre de porto Ruby 2,50 €*

## Desserts

**Sablé au cacao, mousse de fromage mascarpone, glace au café et gelée d'amaretto** 4,90 8,00  
*Petit verre de Pedro Ximénez 3,50 €*

**Pâte filo au chocolat Guanaja et fruit de la passion (10 minutes)** 4,90 8,00  
*Petit verre de Sauternes 3,90 €*

**Ananas sauté et mariné dans son jus, noix de coco glacée, crème citronnée au miel** 4,90 8,00  
*Petit verre de Casta Diva 3,50 €*

**Fruits d'été assaisonnés à la gelée de pommes à l'estragon** 4,90 8,00  
*Petit verre de Kuhri Pomme Verte 3,50 €*

**Praliné de noisettes, gâteau moelleux et ganache au chocolat, à la sauce yaourt au curry** 8,00  
*Petit verre de Frangelico 2,50 €*

**Glace vanille Bourbon au café** 7,20





20  
ANS EN CRÉANT  
DES SAVEURS

