

À grignoter

1/2
 portion

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

Entrées

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



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

De la Mer

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

De la Terre

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

