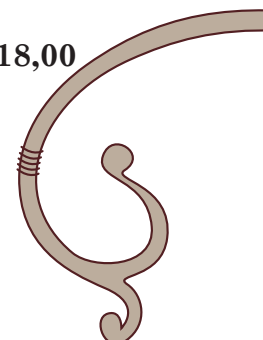


	<b>1/2 Portion</b>	
<b>À grignoter</b>		
<b>Jambon ibérique DO Dehesa de Extremadura,</b> pain croustillant à la tomate	<b>15,00</b>	<b>27,00</b>
<b>Tube de pomme de terre farcie de poulpe,</b> mayonnaise au paprika de La Vera (1 pièce)		<b>6,00</b>
<b>Carpaccio de boeuf,</b> copeaux de parmesan et roquette, sur toast d'huile (tapa)		<b>6,50</b>
<b>Chou au foie gras mi-cuit, figue et cacao</b> (1 pièce)		<b>6,50</b>
<b>Anchois Sanfilippo, guacamole et pain noir</b> (1 pièce)		<b>6,00</b>
<b>Croustillant de gorgonzola</b> aux olives noires d'Aragonet tomate concassée (1 pièce)		<b>4,00</b>

## **Entrées**

<b>Salade de langoustines,</b> tagliatelles de mangue, tartare d'avocat et huile de noisettes		<b>23,50</b>
<b>Timbale d'aubergines</b> et champignons au porto, aux pignons (végétarien)		<b>19,00</b>
<b>Légumes du potager,</b> terre de fruits secs, fromage Tou de Tilers (lacto-végétarien)		<b>18,50</b>
<b>Cannellonis aux grosses crevettes,</b> fromage frais, carottes, poireaux et courgettes		<b>19,00</b>
<b>Oeuf de Calaf poché,</b> épinards, pois chiches et foie gras		<b>21,00</b>
<b>Risotto aux artichauts,</b> asperges et truffe melanosporum (lacto-végétarien)		<b>22,50</b>
<b>Tagliatelles à l'oeuf,</b> aux légumes et cèpes à la crème de parmesan (ovo-lacto-végétarien)		<b>18,00</b>



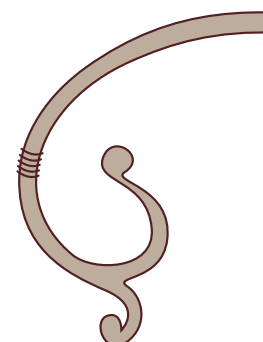
<b>De la Mer</b>	<b>1/2 Portion</b>
<b>Rougets marinés au four,</b> sur pomme de terre confite à la vanille, sauce aux poivrons rouges, oignon croustillant	<b>29,00</b>
<b>Filet de lotte en croûte de cèpes,</b> sauce safranée, pesto et asperges aux noisettes	<b>31,00</b>
<b>Ragoût de fruits de mer des côtes galiciennes</b> (Pétoncle, poulpe, moules, coques, palourdes)	<b>29,50</b>
<b>Saint-Pierre aux raviolis de maïs et langoustines,</b> sauce aux carottes, noix et gingembre	<b>31,50</b>

---

## **De la Terre**

<b>Caneton rôti au miel d'oranger et soja,</b> wok de nouilles soba aux légumes et anise étoilé	<b>28,50</b>
<b>Filet de cerf au genévrier et pistaches,</b> sauce aux groseilles, marrons et potiron	<b>34,00</b>
<b>Carré d'agneau de Burgos</b> sur crémeux de pommes de terre à la pancetta ibérique et tomates confites à l'estragon	<b>29,50</b>
<b>Boeuf Angus à basse température</b> au fromage Fourme d'Ambert, pain perdu à l'ail et persil, riz venere et asperges	<b>31,00</b>
<b>Choix de fromages artisanaux</b> avec du pain aux noix et marmelade d'abricots <i>Petit verre de porto Ruby 2,50 €</i>	<b>6,50    11,00</b>

---



<b>Desserts</b>	<b>1/2 Portion</b>	
<b>Savarin spongieux au chocolat,</b> à la crème de yaourt piquant et tuile croustillante à la menthe		<b>9,00</b>
<b>Sablé au cacao, mousse de mascarpone, glace au café et gelée d'amaretto</b>	<b>6,00</b>	<b>11,00</b>
<b>Ananas sauté et mariné dans son jus, noix de coco glacée, crème citronnée au miel</b>	<b>5,50</b>	<b>10,00</b>
<b>Pâte filo</b> au chocolat Guanaja et fruit de la passion (10 minutes) <i>Petit verre de Sauternes 3,90 €</i>	<b>5,50</b>	<b>10,00</b>
<b>Glace vanille Bourbon au café</b>		<b>8,00</b>
<hr/>		
Service de pain, beurre et huiles		<b>3,50</b>
Prix in €, TVA 10% comprise		
<hr/>		

Miguel Alija, Chef

Menu d'Automne 2017

