

LES CHARCUTERIES MAISON

Magret de canard fumé
Magret de pato ahumado
— 15€ —

Ventrèche de thon rouge fumée au bois de myrte
Ventresca de atún rojo ahumada a la madera de mirto
— 18€ —

Pâté en croûte du moment
Pate en costra de temporada
— 16€ —

Foie gras mi-cuit, brioche feuilletée
Foie gras mi-cuit, brioche hojaldrada
— 21€ —

LES PETITS CLASSIQUES

Os à moëlle, aubergine fumée
Tuetano, berenjena ahumada
— 16€ —

Escargots à l'ailioli
Caracoles gratinados al alioli
— 18€ —

Moules glacées
Mejillones, crème fraîche, vermut blanco, cebollino
— 15€ —

Oeuf à la coque, mouillettes
Huevo pasado por agua, mouillettes
— 10€ —

LES ASSIETTES VEGETALES

Tomate en terrine, huile de raffle
Tomate en terrina, aceite de raspón
— 15€ —

Betterave, cervelle de canut
Remolacha, queso batido con vinagre y cebollino
— 15€ —

Haricots verts en textures, olive noire
Judías verdes en texturas, aceituna negra
— 15€ —

PARA LOS NIÑOS

1/2 picantón asado, patatas asadas
— 14€ —

LES POISSONS

Carpaccio de gambas rouges, vinaigrette vanille
Carpaccio de gamba roja, vinagreta de vainilla

— 22€ —

Filet de maigre, sauce beurre blanc kaffir
Filete de corvina, salsa beurre blanc kaffir

— 28€ —

La Bouillabaisse (para 2 personas minimo)
Sopa de morralla, filetes de pescados, rouille y pan

— 45€ por persona —

LES VIANDES

Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus réduit
Carré de cordero en costra de hierbas, jugo reducido

— 35€ —

Tartare de bœuf au couteau
Tartar de vaca vieja cortado al cuchillo

— 25€ —

Côte de veau de lait rôtie, jus corsé
Chuleta de ternera blanca, jugo reducido

— 10€ / 100g —

Volaille fermière à la basquaise, praliné d'amandes mallorquines
Pollo de corral, salsa basquaise, praliné de almendras mallorquinas

— 23€ —

LES ACCOMPAGNEMENTS

La ratatouille
Verduras de verano guisadas

— 6€ —

Pommes de terre grenailles rôties, moutarde à l'ancienne
Patatos asados, mostaza en grano

— 6€ —

LE FROMAGE

Assiette de fromages affinés
Tabla de quesos afinados

— 18€ —

LES DESSERTS

Comme une Forêt Noire
Chocolate, cerezas, helado crema cruda-cognac

— 10€ —

Fraises en textures, glace géranium Rosat
Fresas en texturas, helado de geranium Rosat

— 10€ —