

LES CHARCUTERIES MAISON

«Cecina» maison de Black Angus

«Cecina» casera de Black Angus

— 20€ —

Pâté en croûte du moment

Pate en costra de temporada

— 16€ —

Foie gras mi-cuit, brioche feuilletée

Foie gras mi-cuit, brioche hojaldrado

— 21€ —

LES PETITS CLASSIQUES

Os à moëlle, duxelle de champignons

Tuetano, duxelle de setas

— 16€ —

Llampuga, pommes à l'huile

Llampuga, patatas confitadas

— 18€ —

Escargots en «croquilles»

Caracoles en «croquilles»

— 18€ —

Tartare de boeuf maturé au couteau

Tartar de vaca vieja cortado al cuchillo

— 18€ —

Cuisses de grenouilles, hommage à Bernard Loiseau

Ancas de rana, mantequilla, ajo, perejil - homenaje a Bernard Loiseau

— 30€ —

LES ASSIETTES VEGETALES

Esclatasang, oeuf parfait, croûtons

Esclatasang, huevo perfecto, costrones

— 21€ —

Cèleri rave rôti au beurre, noisettes

Apionabo asado con mantequilla, avellanas

— 16€ —

Courge butternut en textures, mole de graines et raifort

Calabaza butternut en texturas, mole de pipas, raifort

— 16€ —

PARA LOS NIÑOS

Filete de pollo de corral asado, gratinado de patatas

— 16€ —

LES POISSONS

Saumon, cresson, beurre blanc - hommage à Troisgros
Salmón, berro, beurre blanc - homenaje a Troisgros
— 25€ —

Aile de raie à la meunière
Ala de raya estilo meunière
— 28€ —

Quenelle de maigre, sauce Armoricaïne
Quenelle de corvina, salsa Armoricaïne
— 26€ —

La Bouillabaisse (para 2 personas mínimo) - 30min
Sopa de morralla, filetes de pescados, rouille y pan
— 45€ por persona —

LES VIANDES

Ris de veau rôti, châtaignes, chou fermenté
Mollejas de ternera, castañas, col fermentada
— 28€ —

Entrecôte de boeuf maturée 60 jours, beurre maître d'hôtel
Entrecot de cebón 60 días, mantequilla maître d'hôtel
— 35€ - estilo Rossini + 9€ —

Volaille fermière, morilles, sauce au vin jaune
Pollo de corral, colmenillas, salsa de vino amarillo de Jura
— 35€ —

LES ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée de légumes du jardin
Verduras de temporada asadas
— 6€ —

Gratin dauphinois
Gratinado de patatas estilo dauphinois
— 6€ —

LE FROMAGE

Assiette de fromages affinés
Tabla de quesos afinados
— 18€ —

LES DESSERTS

Comme une Tarte tatin, crème crue
Manzanas estilo tatin, crema cruda
— 10€ —

Figue rôtie au porto, émulsion coco-feuille de figuier
Higo asado con oporto, emulsión coco-hoja de higuera
— 10€ —