

LES CHARCUTERIES MAISON

«Cecina» maison de Black Angus
«Cecina» casera de Black Angus
— 20€ —

Pâté en croûte du moment
Paté en costra de temporada
— 18€ —

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

LES CLASSIQUES

Caviar Calvisius, pomme de terre, moëlle et crème aigre
Caviar Calvisius, patata, tuétano, crema agria
— 35€ —

Salade de perdrix rouge en escabèche
Ensalada de perdiz en escabeche
— 21€ —

Vol au vent d'escargots en persillade, morilles, épinards
Volován de caracoles, colmenillas y espinacas
— 24€ —

Artichaut, foie gras - hommage à La Mère Brazier
Alcachofa, foie gras - homenaje a La Mère Brazier
— 19€ —

Cuisses de grenouilles - hommage à Bernard Loiseau
Ancas de rana, mantequilla, ajo, perejil - homenaje a Bernard Loiseau
— 30€ —

LES ASSIETTES VEGETALES

Asperges blanches de Navarre, glace mousseline et meringue d'asperge
Esparragos blancos de Navarra, helado de mousseline y meringue de esparragos
— 18€ —

Petits pois, carottes, chèvre et oeuf parfait
Guisantes, zanahorias, queso cabra y huevo perfecto
— 17€ —

Betterave, condiment fraise, cervelle de canut au raifort
Remolacha, condimento fresa y queso batido al raifort
— 16€ —

LES POISSONS

Saumon, cresson, beurre blanc - hommage à Troisgros

Salmón. berro, beurre blanc - homenaje a Troisgros

— 27€ —

Seiche mallorquine, ragout à l'encre, bagna cauda

Sepia mallorquina, ragú de tinto, bagna cauda de anchoas

— 35€ —

Quenelle de maigre, sauce Américaine

Quenelle de corvina, salsa Americana

— 26€ —

Rouget de Méditerranée, jus de bouillabaisse, fenouil

Salmonete del Mediterráneo, jugo de bouillabaisse e hinojo

— 26€ —

LES VIANDES

Pithiviers Terre et Mer, poulpe, porc noir, foie gras- 30min (para 2 pers)

Pithiviers Mar y Montaña - pulpo, cerdo negro y foie gras

— 65€ —

Blanquette de ris de veau

Blanquette de mollejas de ternera

— 28€ —

Agneau de lait mallorquin confit 7h, navet et jus réduit

Cordero lechal mallorquín confitado 7h, nabo y jugo reducido

— 28€ —

LES ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée de légumes du jardin

Verduras de temporada asadas

— 8€ —

Purée façon Robuchon

Purée de patatas estilo Robuchon

— 8€ —

LE FROMAGE

Assiette de fromages affinés

Tabla de quesos afinados

— 18€ —

LES DESSERTS

Baba au rhum Amazonas, crème fouettée

Baba al Ron Amazonas, crema batida

— 10€ —

Nougat glacé chou fleur, mascarpone, pistaches

Turrón helado coliflor, mascarpone y pistachos

— 10€ —