

ENTRADAS

Salade végétale et sa ventrèche de thon avec vinaigrette orientale. 9.00

Crème d'homard et brochette de gambas. 9.00

Sashimi du thon mariné avec tartar des poivrons et caviar rouge. 10.00

Tartare de thon avec blinis et caviar. 12.00

Carpaccio de langoustines marinés à l'huile d'olive. 12.00

Foie gras de canard micuit, sel, poivre et purée de figes. 14.00

Salade de Saint Jacques avec truffes noire et la vinaigrette de balsamique. 15.00

6 Huitres de Galicie. 18.00

Jambon Ibérique, "Pata Negra". 18.00

Entradas calientes

Sauté de calmars et sa vinaigrette tiède de tomates au basilic. 12.00

Pommes de terre aux truffes. 15.00

Foie gras de canard poêle au vin de fondillon sur taboulé. 18.00

Assortiment de champignons sauvages et foie gras. 15.00

Topsy de Saint Jacques avec araignée de mer et légumes croustillants. 15.00

Wok de légumes tahi avec gambas du méditerranée. 18.00

ARROCES

Risotto d'homard et petites légumes de saison. 18.00

Risotto de poulpe et palourdes. 15.00

Risotto de rougets et chanterelles. 15.00



PESCADOS

Demandez pour le poisson du jour

Rougets et ses poireaux en tempura. 16.00

Loup de mer grillé à la sauce de soja a l'orange. 18.00

Blanc de Turbo sauvage au balsamique de Modène et huile d'olive. 20.00

Homard de Galicie 110.00 pour kg



CARNES

Cuisse de canard confit, pomme pochée et confiture. 10.00

Blanc de faisan farci de purée de cèpes et fromage frais. 14.00

Ravioli de queue de "toro" classique et légumes croustillantes. 15.00

Filet de porc ibérique avec la sauce d'airelles. 15.00

Filet d'agneau sur fond des légumes. 20.00

Tournedos au foie gras à la sauce aux truffes. 25.00

Épaule d'agneau de lait rôti. 25.00

7% I.V.A.

