



Printemps

2011

Entrées

Gazpacho d'homard, des de calmar et poivrons.	7.50
Saumon marinée, le tofu et la soupe au miso.	7.50
Crème de potiron blanc de cailles rôtis aux herbes	8.00
Petit tartine de thon et épinards A la façon de Tunisie	8.00
Tartine d'anchois et tomate au basilic.	9.00
Carpaccio de filet de cerf au foie gras et fromage de Brebis, huile de graines de citrouille et poudre d'olives noires.	10.00
Rôtis de bœuf farcis au poivrons et aubergines crème de poivrons au moutarde.	12,00
Foie-gras mi-cuit, sel, poivre et purée de figues	14.00
Carpaccio de langoustines marinées a l'huile d'olive vierge, ciboulette et pavot.	14.00
Sauté de petits Calmars à la vinaigrette de poivrons, basilic et olives noires.	15.00
Trio de saumon, thon et morue. (Pauvre en sel)	16.00
Sashimi de thon, tartare de poivrons et caviar à l'huile de sésame, wasabi et soya.	16.00
Salade aux set herbes, Coquilles Saint Jacques avec truffes noires et copeaux de fromage de brebis, vinaigrette de balsamique de Modène	18.00
Pomme de terre au mortier aux truffes noires. ciboulette et fromage de brebis.	18.00
Oeuf poché au truffe de saison sur lit de pommes de terre purée au beurre.	21.00
Tarte de Foie gras et pommes, au Miel et balsamique de Pedro Ximenez.	22.00
Six huîtres , de Galicia , belón 00.	24.00
Jambón ibérique , Sánchez Romero 5 J.	27.00
Caviar Beluga frais. 100 gr,	225.00

Paellas

Exclusivement à midi / Minimum 2 pers.

Paella canard avec champignons sauvages et safran 16.00
(recette ancienne de récupérée)

Paella avec de rougets et thon, petites légumes. 18.00

Paella d'Homard style pêcheur. 25.00

Pâte et risottos

Lasagne de mérrou de Moraira gratinée. 15.00
Au sabayon d'ail doux et légumes frites

Tagliatelles avec champignons et truffes. 18.00

Raviolini farcis de crème de truffe. 18.00

Risotto crémeux de champignons sauvages, 20.00
blanc de cailles et truffes

Risotto d'Homard au safran. 25.00

Poissons

Demandez pour le poisson de jour

Sole au beurre. 25.00

Filet Turbot à la vinaigrette de balsamique. 25.00
de Modène aux légumes vapeur.

Tempura de filets de Rougets de rocher. 25.00
et ses petits légumes saison.

Rôti de Lotte avec dés de tomate au beurre blanc 25.00

Viandes

Confit de canard et confiture d'orange. 15.00

Blanc de Faisan farci, 16.00
de purée de ceps et fromage frais.

Raviolon de queue de taureau traditionnel 18.00
Ail en chemise et tomate confit.

Filet d'agneau sur fond de petites legumes 22.00

Pressé de Porcelet rôti au miel et sésame. 24.00

Rôti d'agneau de lait a la façon. 28.00
Traditionnel de Castille.

Tournedos à la Rossini. 28.00
au foie gras et aux truffes noires.

TVA (I.V.A.) INCLÚS