

# À la Carte (Midi et Soir)

Commander minimum Entre & Plat ou Plat & Dessert

## Entrées

(Avec Cavier Osietre 15€ supplément)

<i>Daurade royale sauvage marinée, crème d'avocat et coulis de Tomate Detterino</i>	17.-
<i>Noix de Saint-Jacques poêlé, coulis de Bergamotte</i>	23.-
<i>Terrine de Foie Gras de Canard, coulis de cerise noire et salade de mesclun</i>	21.-
<i>Salade de Gambas Rouges Carabineros poêlé, sauce Caillé de Brebis</i>	28.-

## Plats (accompagnement purée pomme de terre et légumes de saison)

<i>Filet de Poisson sauvage, sauce émulsionné de jus des crustacés</i>	
	(Lieu Jaune) 29.-
	(Bar) 38.-
<i>Langue de Bœuf rôtie, fondante et croustillante</i>	29.-
<i>Carré de Cochon Ibérique rôti</i>	37.-
<i>Ris de Veau rôti</i>	42.-
<i>Colvert (Canard Sauvage) rôti</i>	39.-
<i>Filet de Bœuf Limosin rôti</i>	55.-

## Desserts froids

<i>Baba au Rhum brioche à la maison juteuse et tendre</i>	17.-
<i>Barre de chocolat, composée de biscuit moelleux, ganache amère, crème pralinée onctueuse</i>	17.-
<i>Pamplemousse frais et gelée à la menthe, sorbet fromage blanc</i>	17.-
<i>Glace et Sorbet et fruits rouges</i>	14.-
<i>Mille-feuilles aux noix de pécan, sirop d'érable et glace vanille</i>	18.-
<i>Crème au yuzu ( citron japonais ) et sa mousse souple, sorbet fromage blanc</i>	17.-

En cas d'allergies alimentaires, merci de le préciser à votre serveur, TVA et service compris.

Menu avec boissons non comprises. Tous les plats sont faits maison

Le restaurant n'accepte plus les chèques.

Tous les abats et viandes sont d'origine France, le cochon est d'Espagne.