

CARTE



POUR COMMENCER

20,00€

“Cookies de crevettes” croustillantes,
crème d’avocat, bourgeons et
vinaigrette d’anchois.

**Risotto aux coquilles Saint-Jaques, jus
roti d’ail et d’oignon noir.**

La préparation traditionnelle de risotto.
Fini hors du feu avec Mascarpone et
fromage Idiazabal.

Raviolis de légumes grillés.

Pâte fine à base de blé, farcie de
légumes de saison au grill.

Thon, amarante et miel...

Longe de thon, amarante, miel
et moutardes.

Gambon écarlate 65°C,

velouté de soupe au pain et ragoût de
jambon ibérique.
(Supplément 3,00€)

DE LA MER

25,00€

Merlu pêche à la ligne,
coques et sauce verte à notre façon....
Bien de chez nous!

Morue, manioc et piperade,
accompagnée de son sel de gambas.

Casserole de homard,
notre recette traditionnelle.
(Supplément 4,00€)

DU TERROIR

28,00€

Taco de boeuf braisé, graines et truffe.

**Épaule d’agneau marinée,
grillée et désossée.**

Tubercules glacés et moutardes.

**Joue de porc Ibérique, sauce aux huitres
et Shinkinbushi fumé.**

Joue de porc Ibérique: texture ferme, goût
intense...

POUR TERMINER

11,00€

Notre “Torrija” (sorte de pain perdu)
de pain brioché, jaune d’oeuf caramélisé
avec sa glace.

“Cuajada” sur le moment (lait caillé),
et croustillant de miel.

**“Carrot cake” et
biscuit poreux de namelaka.**

Namelaka: crème de chocolat blanc
fondu à 135°C

Cinq feuilles de chocolat (70%),
framboise et glace au cacao amer.

**Raspado d’ananas cuite au four et
crème de noix de coco.**

Raspado: glace de rhum râpée à la mode
artisanale mexicaine, aromatisée avec du
sirop d’ananas.