

Nos Huîtres special daniel sorlut n°2

Nature 33€ (5,5€ la pièce)

Mignonette (échalote et vinaigre de vin rouge) 36€ (6€ la pièce)

Greta Garbo (saumon fumé, oeufs de saumon et wasabi) 39€ 🍷 (6,5€ la pièce)

Luxe (caviar Osetra (10gr.) et crème fleurette) 49€ 🍷

Les Entrées froides

Paletilla Bellota 100% Iberica D.O. Jabugo et pan&tomate 25€ 🍷

Carpaccio de gamba rouge de Palamós 29€ 🍷

Mon tartare de homard et purée Parmentier 33€ 🍷 🍷

Tartare de saumon avec fromage feta et betterave rouge 22€ 🍷

Foie gras mi-cuit avec sa brioche 23€ 🍷 🍷 🍷

Terrine de roquefort, prunes & noix avec sa brioche maison 19€ 🍷 🍷 🍷

Mini tartare de boeuf aux huîtres 26€

Les Entrées chaudes

Noix de Saint Jacques grillées & sauce au cava 24€ 🍷 🍷

Notre version de poulpe à la gallega 21€ 🍷

Os à moelle aux steak tartare & toasts 25€ 🍷

Os à moelle aux noix de Saint Jacques, parfait de oursin & toasts 28€ 🍷 🍷 🍷

Extra brioche de nueces 2,5€ o pan con tomate 5€

Les Viandes

Steak tartare coupé au couteau, pommes frites ou pain grillé 29€ 

Filet de boeuf grillé, sa garniture et pommes frites 28€

Au poivre vert, béarnaise ou beurre maître d'hôtel 3€ 

Filet de boeuf grillé, huile truffée et sauce aux cèpes 32€ 

Filet de boeuf, sauce vin rouge et foie-gras de canard poêlé 40€

Carré d'agneau au four en croûte d'herbes 36€ 

Croustillant de pieds de porc désossés et noix St. Jacques 30€  

Pigeon saignant avec foie-gras de canard poêlé 35€

Les Abats de Veau

Rognons de veau 20€

Tripes de veau (callos) avec encornets/sans encornets 25€/20€

Langue de veau et sauce au vin rouge 22€

Service de pain, amuses et petits fours faits maison 4€

En cas de régime ou allergies, nous sommes à votre écoute.

Tous nos plats peuvent contenir des traces de gluten, d'oeuf, de poisson, de crustacés, de soja, du lait, des fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de mollusque et de sulfite.

Allergènes Alimentaires

 Gluten

 Lactose

 Noix

 Crustacés