

19 M 86

HUÎTRES GILLARDEAU N.2 (6 unités) avec citron	39,75€
SAUMON NORVÈGE, crème fraîche et son caviar	32,75€
TARTARE DE THON ROUGE, kalamansi et Sriracha	32,75€
GASPACHO VERT, crevette rouge, légumes et pousses	32,75€
AJO BLANCO, sardine fumée, raisin et olive Kalamata	30,75€
CANNELLONI DE POULARDE, écrevisses et crème d'oignon douce	37,75€
RIZ MOELLEUX AU CREVETTES et tartare de calamar avec émulsion au safran	42,75€
MER ET MONTAGNE boulettes de viande truffés, parmentier et calamar	36,50€
MAGRET DE CANARD "MASSANA" (1986), à la braise. Huile aux herbes et poire au romarin	34,75€
FILET DE BŒUF MATURÉ (40 jours), en tagliatta avec millefeuille de pommes de terre et oignon	39,75€
ÉPAULE DE CHEVREAU laqué au romarin, "amontillado" et arômes méditerranéens	39,75€
TARTARE DE BŒUF DE GALICE, émulsion d'anchois et moutarde	38,75€
PIGEON, échalotes au café et sauce hoisin de prunes	42,50€
COLIN, sur un lit de pomme de terre, huile d'olive vierge et parfum the thym	35,75€
ANGUILLE EN SUQUET, gorge de Porc ibérique et Émulsion au safran	38,75€
MORUE, ragoût de tripes et pois chiches, kokotxa et peau croustillante	38,75€
HOMARD, dans son jus, parmentier et champignon de saison	56,75€
"KOKOTXAS" DE COLIN, au pil pil	54,75€
Pain artisanal et apéritifs	4,90€

Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, avisez-nous. Nous pouvons vous proposer autres options.

10% de TVA comprise en tous les prix

Horaires pour le menu dégustation: 13:00h à 14:00h et 20:00h à 21:00h