

## APPETIZERS

### APÉRITIFS

MUSHROOM CROQUETTES <i>CROQUETTES DE CHAMPIGNONS</i>	6,50	HUMMUS WITH BLACK OLIVES AND ROASTED SESAME <i>HUMMUS AVEC OLIVE NOIR ET SÉSAME RÔTI</i>	7,50
LOBSTER CROQUETTE (unit.) <i>CROQUETTE DE HOMARD (unité.)</i>	3,40	GRILLED OCTOPUS WITH POTATO AND CONFITED LEEK <i>POULPE GRILLÉ AVEC POMME DE TERRE ET POIREAU CONFITÉ</i>	16,50
ANCHOVIES WITH "PIQUILLO" AND FREE RANGE EGG <i>ANCHOIS AVEC "PIQUILLO" ET OEUF FERMIER</i>	8,90	IBERIAN HAM (70g) <i>JAMBON IBÉRIQUE (70g)</i>	21,00
OX CARPACCIO WITH FOIE AND TRUFFLE <i>CARPACCIO DE BOEUF AVEC FOIE ET TRUFFE</i>	19,00	TUNA TARTAR <i>TARTAR DE THON</i>	18,00
CANTABRIC ANCHOVIES "00" WITH GRATED TOMATO <i>ANXOVES DU CANTABRIQUE "00" AVEC TOMATE GRATÉE</i>	14,20	SEA BASS CEVICHE <i>CEVICHE DE COURBINE</i>	17,00
GRILLED AUBERGINE, "MAHÓN" CHEESE, MINT, "SOBRASADA", HONEY-MUSTARD <i>AUBERGINE GRILLÉE AVEC FROMAGE DE MAÓ MENTHE, SAUCISSE DE MAJORQUE, MIEL-MOUTARDE</i>	9,00	OYSTER SPÉCIALE NORMANDIE N° 3 (unit) HUÏTRE SPÉCIALE NORMANDIE N° 3 (unité) [NATURAL- CHALOTA AND CABERNET] [NATURELLE- CHALOTA ET CABERNET]	4,50

## SOUPS AND SALADS

### SOUPES ET SALADES

"AJOBLANCO" ALMOND GAZPACHO, SMOKED EEL AND CHERRIES <i>"AJOBLANCO" GAZPACHO AUX AMANDES AVEC ANGUILE FUMÉE ET CERISES</i>			11,50
MOZZARELLA DI BUFALA WITH BASIL FOAM <i>MOZZARELLA DI BUFALA AVEC MOUSSE DE BASILIC</i>			14,50
COD "ESQUEIXADA" WITH CREAM OF TOMATO <i>ESQUEIXADA DE MORUE AVEC CRÈME DE TOMATE</i>			13,50
ECOLOGICAL QUINOA SALAD, CHERRY TOMATO AND EDAMAME <i>SALADE DE QUINOA ECOLOGIQUE, TOMATE CHERRY ET EDAMAME</i>			13,00
KING CRAB SALAD WITH AVOCADO <i>SALADE DE CRABE ROYAL AVEC AVOCADE</i>			25,00

## PASTA AND RICE

### PÂTES ET RIZ

RED PRAWN RICE WITH SEA CUCUMBER <i>RIZ DE GAMBA ROUGE AVEC CONCOMBRE DE MER</i>	32,00
IBERIAN RISOTTO WITH SEASONAL MUSHROOMS <i>RISOTTO IBERIQUE AVEC CHAMPIGNONS DE SAISON</i>	19,00
OXTAIL MELLOW RICE <i>RIZ DE QUEUE DE BOEUF</i>	17,00
LANGOUSTINE RAVIOLI IN ITS JUICE, SEAWEED AIR <i>RAVIOLI DE LANGOUSTINE DANS SON JUS, AIR DU ALGUE</i>	19,00
BASIL PESTO RICCETTE <i>RICCETTE AUX PEST DE BASILIC</i>	14,50

## FISH

### POISSON

LOW TEMPERATURE COOKED SALMON WITH WHEAT, KALE AND CITRUS GEL <i>SAUMON À BASSE TEMPÉRATURE AVEC BLÉ, KALE ET GEL D'AGRUMES</i>	21,00
CODFISH CONFIT WITH CREAM OF PEAS AND SNOW PEA <i>MORUE CONFITÉ AVEC CRÈME DE PETITS POIS ET POIS MANGE-TOUT</i>	25,00
TUNA, EMULSION OF PICKLED VEGETABLES AND OKRA <i>THON, ÉMULSION DE LÉGUMES MARINÉS ET OKRA</i>	25,00
CATCH OF THE DAY <i>POISSON DU JOUR</i>	29,00
MONKFISH, GREEN ASPARAGUS AND SAFFRON COULIS <i>BAUDROIE, ASPERGES VERTES ET COULIS AU SAFRAN</i>	24,50

## MEATS

### VIANDES

SMOKED STEAK TARTAR, POTATO SOUFLÉ AND MARROW CREAM <i>STEAK TARTAR FUMÉ AVEC SOUFLÉ DE PATATE ET CRÈME DE MOELLE</i>	24,00
+45 DAYS MATURED ENTRÉCOTE WITH JACKED POTATO AND RED ONION MARMELADE <i>ENTRÉCOTE DE BOEUF MÛRI PENDANT +45 JOURS AVEC POMME DE TERRE SOUS LA CENDRE ET CONFITURE D'ONION ROUGE</i>	36,00
BEEF TENDERLOIN WITH POTATO TEXTURE <i>FILET DE BOUEUF AVEC TEXTURE DE PATATE</i>	25,00
BRAISED BLACK ANGUS WITH MASHED POTATOES AND CHARD <i>MIELLEUX DE BLACK ANGUS ET PARMENTIER</i>	23,50
IBERIAN SUCKLING PIG WITH CORN CREAM AND FRENCH SHALLOTS <i>COCHON DE LAIT AVEC CRÈME DE MAÏS ET SHALLOTS</i>	24,00