

APPETIZERS

APÉRITIFS

MUSHROOM CROQUETTES CROQUETTES DE CHAMPIGNONS	6,50	HUMMUS WITH BLACK OLIVES AND TOASTED SESAME <i>HUMMUS AVEC OLIVE NOIR ET SÉSAME RÔTI</i>	7,50
FREE RANGE EGG, SEASONAL MUSHROOMS, TRUFFLE FOAM AND CHIPS <i>OEUF FERMIER, CHAMPIGNONS DE SAISON, MOUSSE DE TRUFFE ET CHIPS</i>	9,50	BALFEGÓ TUNA TORO WITH KIMCHI EMULSION BRIOCHE <i>TORO DE THON BALFEGÓ AVEC BRIOCHE D'ÉMULSION DE KIMCHI</i>	5,00
OX CARPACCIO WITH FOIE AND TRUFFLE <i>CARPACCIO DE BOEUF AVEC FOIE ET TRUFFE</i>	19,00	GRILLED OCTOPUS WITH POTATO AND CONFITED LEEK <i>POULPE GRILLÉ AVEC POMME DE TERRE ET POIREAU CONFITÉ</i>	16,50
LITTLE CUTTLEFISHES WITH ALLIOLI IN ITS INK <i>PETITES SQUIDES AVEC ALLIOLI DE SON ENCRE</i>	14,00	IBERIAN HAM (70g) <i>JAMBON IBÉRIQUE (70g)</i>	18,00
CANTABRIC ANCHOVIES "00" WITH GRATED TOMATO <i>ANXOVES DU CANTABRIQUE "00" AVEC TOMATE GRATÉE</i>	14,20	ARTICHOCKES WITH LITTLE SQUIDS <i>ARTICHAUTS AVEC PETITS CALAMARS</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	CRUNCHY TURBOT WITH TARTARE SAUCE AND ÑORA ALIOLI <i>TURBOT CROUSTILLANT À LA SAUCE TARTARE ET ALIOLI DE ÑORA</i>	21,00
		PIECE OF OYSTER SPÉCIALE NORMANDIE N°3 <i>UNITÉ HUÏTRE SPÉCIALE NORMANDIE N°3</i> [NATURAL-PCHALOTA AND CABERNET] [NATURELLE-CHALOTA ET CABERNET]	4,50

SOUPS AND SALADS

SOUPES ET SALADES

VEGETABLE BROTH AND MISO WITH WILD RICE <i>BOUILLON DE LÉGUMES ET MISO AU RIZ SAUVAGE</i>			9,00
SMOCKED MOZZARELLA WITH ROASTED VEGETABLES <i>MOZZARELLA FUMÉE AVEC DES LÉGUMES RÔTIS</i>			8,50
ONION SOUP WITH TOASTED BREAD, GRATINATED CHEESE AND ORGANIC EGG <i>SOUPE D'OIGNON AVEC PAIN GRILLÉ, FROMAGE GRATINÉ ET OEUF</i>			9,50
SALAD OF WALNUTS, FOIE AND APPLE PURÉ <i>SALADE DE NOIX, FOIE ET PURÉ DE POMME</i>			12,50
GREEN BEAN SALAD WITH SMOCKED SARDINES <i>SALADE D'HARICOTS VERDS ET SARDINE FUMÉE</i>			9,50
KING CRAB SALAD WITH AVOCADO <i>SALADE DE CRABE ROYAL AVEC AVOCADE</i>			25,00

PASTA AND RICE
PÂTES ET RIZ

RED PRAWN RICE <i>RIZ DE CREVETTE ROUGE</i>	24.00
BEET RISOTTO WITH CHEESE CREAM <i>RISOTTO DE BETTERAVE AVEC CRÈME AU FROMAGE</i>	17,50
TRUFFLED TAGLIOLINI <i>TAGLIOLINI À LA TRUFFE</i>	18.00
BOAR RAVIOLI WITH MUSHROOMS AND TRUFFLE EMULSION <i>RAVIOLI DE SANGLIER AVEC CHAMPIGNONS ET ÉMULSION DE TRUFFES</i>	21.00

FISH
POISSON

TUNA LOIN IN MARMITAKO AND SEAFOOD <i>LINGE DE THON AVEC MARMITAKO ET FRUITS DE MER</i>	25.00
CATCH OF THE DAY <i>POISSON DU JOUR</i>	29,00
MONKFISH WITH PRAWN EMULSION AND BLACK OLIVE CRUMBLE <i>LOTTE AVEC ÉMULSION DE CREVETTE ET CROÛTE D'OLIVE NOIRE</i>	24.00
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
GRILLED LOBSTER WITH GRILLED LETTUCE HEARTS AND AMERICAN SAUCE <i>HOMARD GRILLÉ AVEC BOURGEON GRILLÉ ET SAUCE AMÉRICAINNE</i>	35,00

MEATS
VIANDES

SMOKED STEAK TARTAR, POTATO SOUFFLÉ AND MARROW CREAM <i>STEAK TARTAR FUMÉ AVEC SOUFFLÉ DE PATATE ET CRÈME DE MOELLE</i>	24.00
+45 DAYS MATURED VEAL ENTRECÔTE WITH ESCALIVADA IN TEXTURES <i>ENTRECÔTE DE BOEUF MÛRI PENDANT +45 JOURS AVEC ESCALIVADA EN TEXTURES</i>	36,00
BEEF TENDERLOIN, POTATO AND SHEEP MANCHEGO CHEESE <i>FILET DE BOEUF, PATATE ET FROMAGE MANCHEGO DE MOUTON</i>	25.00
BLACK ANGUS BRAISED WITH SEASONAL MUSHROOMS <i>MIELLEUX DE BLACK ANGUS AVEC CHAMPIGNONS SAISONNIERS</i>	21.00
IBERIAN SUCKLING PIG WITH QUINCE AND MEDITERRANEAN KIMCHI <i>COCHON DE LAIT AVEC COING ET KIMCHI MEDITERRANÉEN</i>	23,00