

LES ENTREES

Tartare de Saint-Jacques marinées au citron 15 €
crémeux d'asperges

Foie gras mi-cuit 16 €
chutney noix oignons

Tagliatelles de seiches, algues 12 €
émincé de poireaux au miso

Tartare de tomates, asperges, fraises 11 €
marinade au basilic

Velouté de pain grillé au foie gras 11 €
tuile de serrano

LES PLATS

Filet de Saint Pierre 22 €
sauce chorizo, poivron et espelettes

Filet de bœuf 22 €
sauce d'une daube

Solomillo (filet mignon) de cochon noir Bellota 19 €
sauce crémée à la sauge

Terrine de poisson et dos de lieu 14 €
aïoli de fruits

Jambon de porcelet 15 €
sauce au pommeau

LES DESSERTS

Tarte fine aux pommes 8 €

Mousse au chocolat 6 €

Coupe glacée yaourt, framboises, fraises, granola 8 €

Tiramisu, biscuits cuiller 8 €

Fromage blanc (sucre ou coulis fruits rouges) 4,50 €