



SEASONAL MENU

Starters / Entrées

Beetroot and apple soup with creamy cheese and smoked eel
Crème de betterave et pomme au crémeux fromage et anguille fumée

16,00€



Crunchy puff pastry with scallops and grilled avocado, caramelized onion and dried peaches
Pâte feuilletée croustillante aux pétoncles et avocat grillé, oignon caramélisé et pêches séchées

23,00€



Green salad with foie mi cuit, apple, hazelnut vinaigrette and cocoa

Salade verte au foie mi cuit, noisette vinaigrette et cacao

19,00€



Salted eco vegetables with burrata and pesto sauce

Légumes bio sautés à la burrata et sauce pesto

17,00 €



Fresh pasta with creamy morels and foie poêlé

Pâtes fraîches au crémeux de morilles et foie poêlé

28,00€



Mountain rice with sausage, mushrooms and Iberian pork ribs

Riz de montagne aux saucisses, champignons et côtes de porc ibérique

25,00€



Zucchini cannelloni stuffed with chicken and pistachio vinaigrette

Cannellonis de courgettes farcis au poulet fermier et vinaigrette à la pistache

20,00€



Broad beans and peas drowned with mint, bacon and sausage

Fèves et petits pois noyés de menthe, bacon et saucisse

22,00€

White and green asparagus with saffron mayonnaise and low-temperature egg

Asperges blanches et vertes avec mayonnaise au safran et œuf à basse température

18,00€





Main courses / Plat principal

- From the sea -

Low temperature cod filet with confitted tomato and Kalamata olives sauce
Filet de cabillaud basse température sauce aux tomates confites et olives Kalamata

20,00€



Grilled wild sea bass with green asparagus and Iberian ham
Bar sauvage grillé aux asperges vertes et jambon ibérique

52,00€



Monkfish medallions with romescu and "coca de calçots"
Médailles de lotte au romescu et "coca de calçots"

35,00€



- From the land -

Oxtail terrine with duck liver and roast sauce
Terrine de queue de bœuf au foie gras de canard et sauce rôtie

25,00€



Deer tenderloin with liquorice, leaves bed and roast sauce
Filet de cerf à la réglisse, lit de feuilles et sauce rôtie

28,00€



Low temperatura roasted back lamb
Dos d'agneau de lait rôti à basse température

35,00



Grilled T-bone steak with vegetables
Steak Black Angus grillé aux légumes

60,00€

Stuffed rabbit steak with mushrooms and berries
Longe de lapin Wellington farcie aux champignons et fruits rouges

30,00€



Marinated eco pork ribs with soy, peanut and quince
Côtes de porc bio marinées au soja, cacahuètes et coings

17,50€





Deserts / Dessert

Mango soup with citrus and meringue

Crème de mangue aux agrumes et meringue

10,00€



Chocolate and hazelnut mi cuit

Ma cuite au chocolat et aux noisettes

12,00€



Apple pie with cream and vanilla ice cream (20 minutes)

Tarte aux pommes et crème glacée à la vanille (20 minutes)

18,00€



Puffy cake with cream and strawberries

Millefeuille à la crème et à la crème aux fraises

12,00€



Chocolate mousse with Guinness sponge cake and berries

Mousse au chocolat avec génoise Guinness et fruits rouges

12,00€



Sweet potatoe cheesecake with creamy white chocolate

Cheesecake au patate douce et crémeux au chocolat blanc

10,00€



Prive with VAT included

Le prix comprend la TVA





Legend / Légende



Sulphites
Sulfites



Soy
Soja



Sesame
Sésame



Fish
Poisson



Mustard
Moutarde



Molluscs
Mollusques



Milk
Latier



Egg
Oeuf



Gluten
Gluten



Nuts
Fruits secs



Crustacean
Crustâces



Peanut
Cacahuète



Lupin bean
Lupins



Celery
Céleri