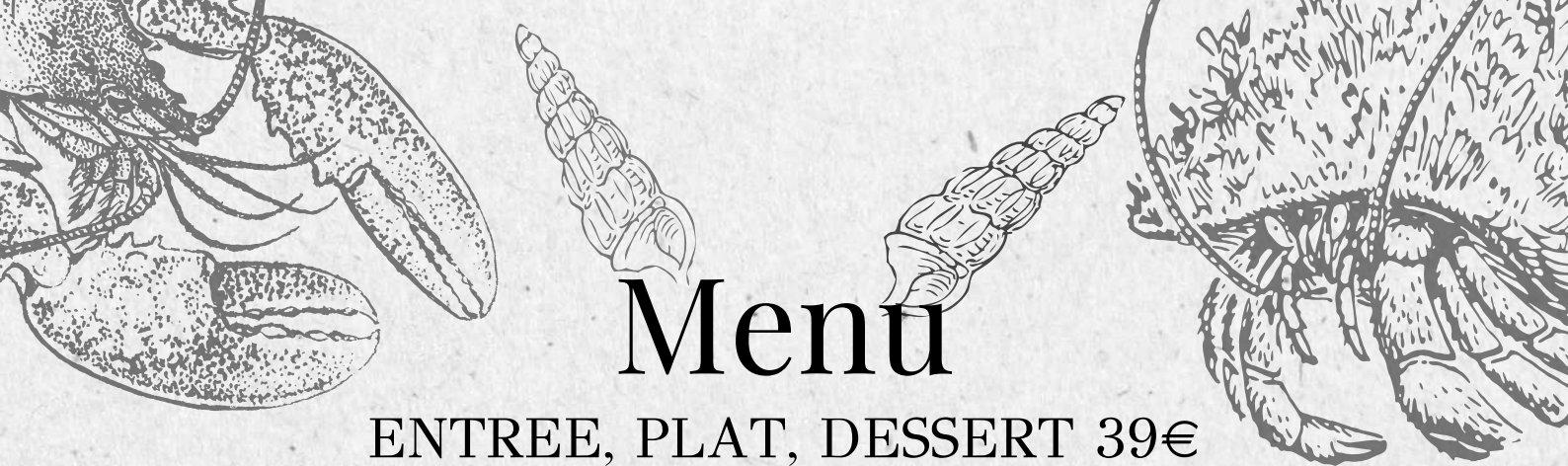




Menu

ENTREE, PLAT, DESSERT 39€

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 33€

CROQUETAS

Artisanales, croustillantes à l'extérieur crémeuses à l'intérieur, surprise du chef



TATAKI DE THON

Légèrement saisi, sauce méditerranéenne

POISSON DU JOUR

Sublimé par la sauce du moment accompagné de légumes de saison



CANNELLONIS DE JOUE DE BOEUF

Joue de bœuf confite, nappés d'une béchamel crémeuse au foie gras



CHOCOLAT EN TEXTURE

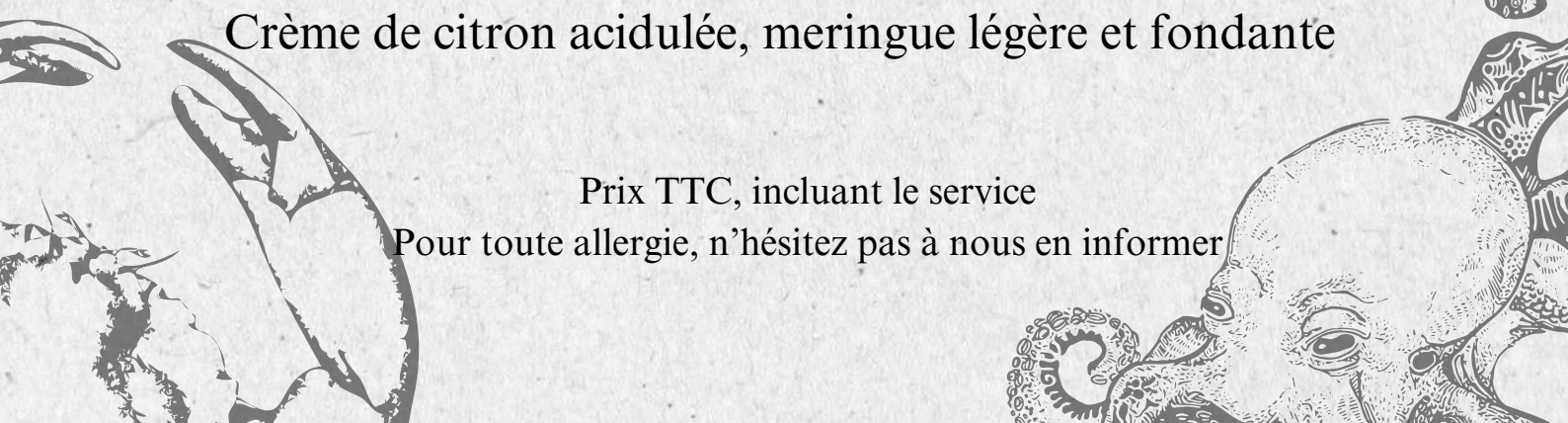
Décliné en mousse onctueuse, terre de chocolat, tuiles au cacao, biscuit aérien accompagné d'une boule de glace artisanale

CITRON REVISITÉ

Crème de citron acidulée, meringue légère et fondante

Prix TTC, incluant le service

Pour toute allergie, n'hésitez pas à nous en informer





Entrée

TARTARE DE BOEUF

Finement mariné, éclats de parmesan croustillant

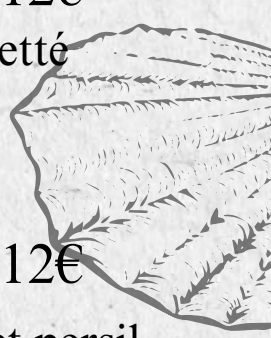
14€



ENSALADILLA

Pommes de terre rôties, gambas délicates, crabe finement émietté
et pommes de terre pailles

12€



GAMBAS A LA PLANCHA

Snackées à la plancha relevées d'une sauce à l'ail, huile d'olive et persil
frais

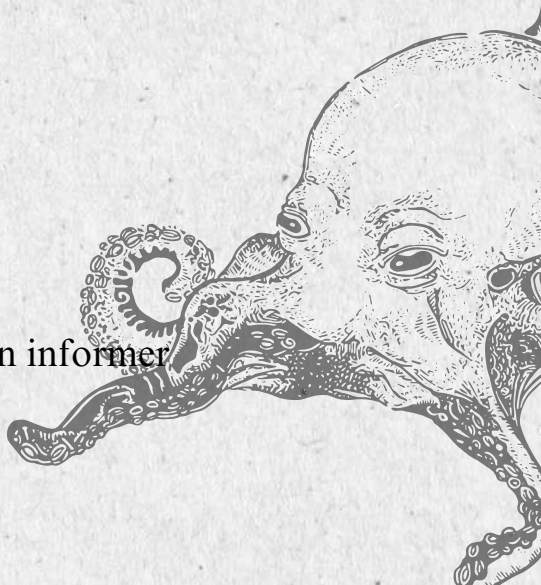
12€



SAUMON FUMÉ

Accompagné d'une crème à l'ail et aux fines herbes, brioche légèrement
toastée et pickles d'oignon

14€



Prix TTC, incluant le service
Pour toute allergie, n'hésitez pas à nous en informer



PLAT PRINCIPAL

POULPE SAUVAGE

25€

Délicatement préparé, mousse de chorizo ibérique et purée de pommes de terre



MAGRET DE CANARD

24€

Purée de miso de carotte, chips craquantes et sauce aux notes délicatement sucrées



POISSON EN CROUTE DE SEL

48€

Servi pour deux personnes, accompagné d'une salade, de pommes de terre sautées et d'une sauce aux saveurs des îles Canaries



POISSON DU JOUR

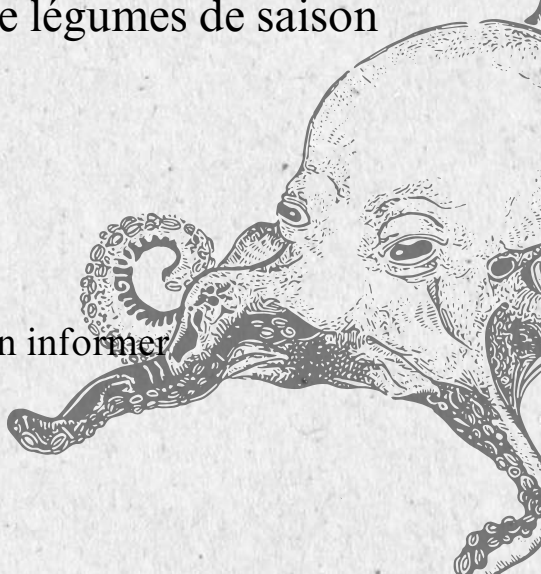
21€

Sublimé par la sauce du moment accompagné de légumes de saison



Prix TTC, incluant le service

Pour toute allergie, n'hésitez pas à nous en informer





DESSERT

MACARON

10€

Accompagné d'une ganache à l'abricot, abricot confit et terre d'amande

DESSERT DU JOUR

Création sucrée inspirée par notre chef

9€

TORRIJA

9€

Brioche légèrement tiédie, marinée aux agrumes,
servi avec une boule de glace artisanale à la violette

ASSIETTE DE FROMAGES

10€

Assortiment de fromages affinés servi avec ces condiments

Prix TTC, incluant le service

Pour toute allergie, n'hésitez pas à nous en informer