



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 REVESITÉ

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

14€

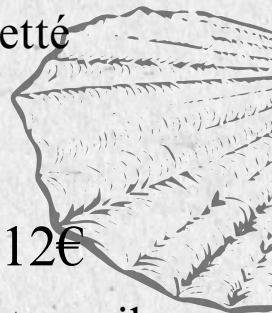
Finement mariné, éclats de parmesan croustillant



ENSALADILLA

12€

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



GAMBAS A LA PLANCHA

12€

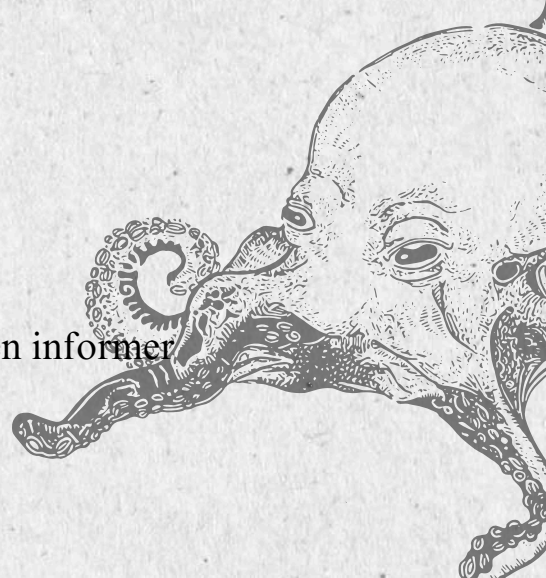
Snackées à la plancha relevées d'une sauce à l'ail, huile d'olive et persil frais



SAUMON FUMÉ

14€

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



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 endives rouges rôties

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

FRAISES ET ROSES

10€

Accompagné d'un confit de fraises, de pétales de roses confites,
moelleux à l'amande
et d'une boule de glace artisanale au yaourt

DESSERT DU JOUR

8€

Création sucrée inspirée par notre chef

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