

ENTRÉES

Jambon ibérique et pain de « coca » à la tomate *	16.00€
Saumon mariné maison avec toast et beurre	15.00€
Croquettes de jambon ibérique	15.00€
Crevettes croustillantes à la sauce romesco	16.00€
Tartare de thon à la moutarde à l'ancienne, tomate séchée, ail noir et algue Nori*	18.00€
Salade de crudité et saumon mariné maison	14.50€
Burrata de Buffala à la tomate rôtie et sauce pesto Genovese	17.00€
Carpaccio de crevettes, poivre rouge, ail croustillante, olives noir et citron vert	18.00€
Salade russe, sardine fumée, yucca croustillant et croustillant de poulet	16.00€
Soupe de tomate et « esqueixada » de morue	16.00€
Tagliatelle « à la marinera », palourdes, moules et crevettes	16.00€
Aubergine gratinée, anchois et tomate	17.00€

POISSONS

Cabillaud au miel accompagné d'épinards, raisins secs et pignons	22.00€
« Suquet » de lotte, pommes de terre, moules et crevettes **	24.00€
Calamar cuit au four Josper, crémeux de lait de noix de coco et émulsion de piment	19.00€
Bar aux aubergines cuites au feu de bois et sauce d'anchois	19.00€

VIANDES

Magret de canard grillé aux oranges fraises	20.00€
Entrecôte au poivre vert, pommes de terre du Pont Neuf et légumes en tempura *	24.00€
Filet de veau, maïs crémeux et poivrons de Padron **	30.00€
Riz moelleux de joue de veau aux cèpes et aux trompettes de la mort	25.00€



Menu de Dégustation

Apéritif du Chef et Vermout

**

Carpaccio de crevettes, poivre rouge, ail croustillant, olives noirs et citron vert

**

Calamar cuit au four Josper, crémeux de lait de noix de coco et émulsion de piment

Filet de veau, crémeux de maïs et poivrons du Padron

Déssert

60 €/pers TVA incluse

Menu Gastronomique

Apéritif du Chef

une ENTRÉE (à choisir de la carte)

un PLAT PRINCIPAL; POISSON, VIANDE OU RIZ (à choisir de la carte)

un DÉSSERT (à choisir de la carte)

42 €/pers TVA incluse

(*) LES PLATS SUIVIS D'UN ASTÉRIX (*) ONT UN SUPPLÉMENT DE 3.-€ AU MENU GASTRONOMIQUE (**) LES PLATS SUIVIS DE DEUX ASTÉRIXS (**) ONT UN SUPPLÉMENT DE 5.-€ AU MENU GASTRONOMIQUE