



ENTRÉES

Jambon ibérique et pain de verre	22.- €
Saumon mariné à l'aneth fait maison, beurre aux fines herbes et toasts	18.- €
Assortiment de croquettes fondantes (au jambon ibérique et aux champignons)	17.- €
Taco de parmesan et tartare de bœuf à la moutarde et paprika *	19.- €
Sashimi de thon mariné au soja, pistache, menthe et sauce Gang Yai *	20.- €
Burrata de bufflonne, tomates rôties et Pesto génois	18.- €
“Tiradito” de saumon au chili jaune, coriandre et citron vert	19.- €
Gazpacho de betterave et cerise au maquereau en escabèche	17.- €
Gnocchi fait maison à la crème de fromage et truffe	18.- €
Tagliatelles aux fruits de mer, moules, palourdes et couteaux	19.- €

POISSONS

Corvina grillée sur un risotto vert de fèves et petits pois	22.- €
Poulpe à la braise et “trinxat” grillé (pomme de terre et chou) *	25.- €
Cabillaud confit aux épinards, raisins secs et pignons	24.- €
Filets de bar à la crème d'anchois et aubergine rôtie au feu de bois	20.- €

VIANDES

Secreto ibérique, crémeux de céleri-rave et réduction de Muscat	22.- €
Magret de canard grillé aux fraises caramélisées	22.- €
Entrecôte de bœuf à la sauce de morilles et pommes de terre Pont Neuf *	25.- €
Filet de bœuf et faux risotto de quinoa à la crème de cèpes **	30.- €
Riz de légumes aux asperges vertes	21.- €



Menu de Dégustation

(se sert pour table entière)

Apéritif du Chef et Vermout

Taco de parmesan et tartare de bœuf,
à la moutarde et au paprika

Filets de bar à la crème d'anchois et
aubergine rôtie au feu de bois

Magret de canard grillé
Aux fraises caramélisées

L'ananas caramélisé, mousse de noix de coco,
jus de roquette et citron vert

60.- €/pers. (TVA inclus)

Menu Gastronomique

Apéritif du Chef

UNE ENTRÉE (à choisir de la carte)

UN SEGOND ; POISSON, VIANDE OU RIZ (à choisir de la carte)

UN DÉSSERT (à choisir de la carte)

44.- €/pers. (TVA inclus)

() LES PLATS MARQUÉS AVEC UN ASTÉRIX SUR LA CARTE ONT UN SUPPLÉMENT DE 5€ AU MENU GASTRONOMIQUE*

*(**) LES PLATS MARQUÉS AVEC DEUX ASTÉRIX SUR LA CARTE ONT UN SUPPLÉMENT DE 10€ AU MENU GASTRONOMIQUE*