



GASTRONOMIE CRÉATIVE ET VIVANTE

Nuestros menús



El Menú



Mediterráneo

37€



Paseo del gusto











58€

En 5 platos, servidos para toda la mesa







H
Y
G
G
E

El Menú
















Entrada

Chifonada de jamón crudo, cremoso de tomate y limón negro	16 €
 Burrata cremosa, calabacín asado con pesto de pistacho	16 €
  Gazpacho de tomate, cromesquis de brandada y aceite de albahaca	14 €
     Tempura de cebolla dulce, alioli de pimentón ahumado	11 €
  Plato de papas fritas	5 €

Plato

Sepia al grau du roi con perejil, verduras a la plancha con limón confitado y crema de garbanzos	19 €
  Tartar de ternera Aubrac con rábano picante, guisantes y patatas fritas caseras	24 €
Berenjenas confitadas, requesón con hierbas, vinagreta de miso	19 €
   Suprema de ave asada, muselina de patata ahumada, zumo reducido de aceitunas y estragón	22 €
 Solomillo de Aubrac con hueso 1kg para compartir, patatas fritas caseras, zumo de trufa y verduras asadas (para 2 personas)	89 €

Postre

   Ganache con tomillo de monte bajo, bizcocho de cítricos y corazón de aceitunas negras	9 €
    Tartaleta de chocolate, crema de avellanas, caramelo de chocolate con leche	12 €
   Sobre galleta bretona, vainilla bávara y melocotón caramelizado	10 €
    Financier de pistacho, ganache batida con praliné de frambuesa y frambuesas frescas	12 €
 Plato de quesos curados de las Cévennes al Aubrac	12 €



Porc



Alcool



Soja



Crustacés



Coquillages



Sésame



Fruits à coques



Moutarde



Arachide



Lactose



Céleri



Gluten



Poissons



Œuf

Mediterráneo

37 €

Entrada

Gaspacho de tomate, cromesquis de brandada y aceite de albahaca



Tempura de cebolla dulce, alioli de pimentón ahumado



Plato

Sepia al grau du roi con perejil, verduras a la plancha con limón confitado y crema de garbanzos



Suprema de ave asada, muselina de patata ahumada, zumo reducido de aceitunas y estragón



Plato de quesos curados de las Cévennes en Aubrac +12€



Postre

Ganache con tomillo de monte bajo, bizcocho de cítricos y corazón de aceitunas negras



Sobre galleta bretona, vainilla bávara y melocotón caramelizado



Alcool



Soja



Crustacés



Coquillages



Sésame



Fruits à coques



Moutarde



Arachide



Lactose



Céleri



Gluten



Poissons



Ceuf