

NOURRITURE

PRODUIT

JAMBON IBÉRIQUE *DE BELLOTA* «*GRAN RESERVA*»
ET PAIN TOMATE
32,50

CREVETTES ROUGES DE LA MÉDITERRANÉE
CUISINÉE AU LIN
38

HUÎTRE AMÉLIE N° 3 SPÉCIALE DE CLAIRE
• DEMI-DOUZAINES •
46

RASONS CROQUANTS, TOMATE DE SAISON
ET SPHÈRES CRÉMEUSES DE MOZZARELLA
32,50

ENTRÉES

SALADE DE LÉGUMES,
CRÉMEUX DE POTIRON ET JEUNES POUSSÉS
25,50

STEAK TARTARE ET POMMES DE TERRE SOUFLÉES
30

GASPACHO DE CERISES AVEC CRABE ROYAL,
NUAGE TOMATE ET BASILIC
31

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE AVEC LANGOUSTINES,
JUS DE LEUR CORAIL ET SOJA VERT
28,50

SALADE TIÈDE DE FROMAGE BAUMA,
COUTEAUX À LA PLANCHA ET POUSSÉS FRAÎCHES
25

NOIX DE SAINT-JACQUES GRATINÉES AVEC PURÉE
DE CHOU-FLEUR FUMÉ ET VINAIGRETTE À LA PISTACHE
28

RIZ AUX ARTICHAUTS AVEC AILES DE POULET,
CARPACCIO DE POULPE ET AÏOLI AU SAFRAN
29,50

POISSONS

TURBOT SAUVAGE EN PAPILOTE DE PAIN, LÉGUMES
EN ESCALIVADA AROMATISÉS À L'HUILE FUMÉE
35

ROUGET BARBET CROQUANT FARCI AUX GAMBAS
ET JUS DE SES ARÊTES
32,50

MERLU AVEC *PIL-PIL* À LA CITRONNELLE
ET RAVIOLI DE LÉGUMES À LA VAPEUR
30,50

CALAMAR «*DE POTERA*»
AU GRILL À LA FAÇON *PELAYO*
37

VIANDES

CARRÉ D'AGNEAU DE LAIT, GAUFRE AUX OLIVES
DE KALAMATA ET JUS DE VIANDE
34,50

POULET EN DEUX TEMPS, SAUCE À LA TRUFFE ET RACLETTE
(Min. 2 personnes)
28 par personne

COCHON DE LAIT CONFIT
ET TEXTURES DE POMME
41,50

FAUX-FILET À LA BROCHE AVEC POMMES ANNA,
SAUCE AUX CHAMPIGNONS, BÉARNAISE ET DEMI-GLACE
33

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE 5 SENSES

APÉRITIFS Be So

ENTRÉES

NOIX DE SAINT-JACQUES GRATINÉES, PURÉE DE CHOU-FLEUR FUMÉ
ET VINAIGRETTE A LA PISTACHE

POISSON

MERLU AVEC *PIL-PIL* À LA CITRONNELLE ET RAVIOLI DE LÉGUMES À LA VAPEUR
GNOCCHI DE POMMES DE TERRE AVEC LANGOUSTINES, JUS DE LEUR CORAIL ET SOJA VERT

VIANDE

COCHON DE LAIT CONFIT ET TEXTURES DE POMME

DESSERT

CRÉMEUX AU CHOCOLAT BLANC TOASTÉ AVEC TOFFEE AU FRUIT DE LA PASSION ET GLACE AU ROMARIN

80 EUROS · 10% TVA COMPRIS
MARIAGE DE VINS: 45 EUROS

Si vous avez une allergie ou intolérance alimentaire, merci de bien vouloir en informer notre personnel.
Cet établissement respecte les normes sur la prévention de la parasitose par anisakis quant aux produits issus de la pêche.

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE 7 SENSES

APÉRITIFS Be So

ENTRÉES

GASPACHO DE CERISES AVEC CRABE ROYAL, CAKE À LA TOMATE ET AU BASILIC
GNOCCHI DE POMMES DE TERRE AVEC CREVETTES, JUS DE LEUR CORAIL ET SOJA VERT

POISSON

MERLU AVEC *PIL-PIL* À LA CITRONNELLE ET RAVIOLI DE LÉGUMES À LA VAPEUR

VIANDE

FOIE GRAS DE CANARD, BANANE IMPRÉGNÉE ET TOFFEE AU RHUM
CARRÉ D'AGNEAU DE LAIT, GAUFRE AUX OLIVES DE KALAMATA ET JUS DE VIANDE

PRÉ-DESSERT

GRANITA À LA POMME VERTE, FENOUIL, BASILIC ET CÉLERI

DESSERT

DOUX ET AMER D'AMANDE

120 EUROS · 10% TVA COMPRIS

MARIAGE DE VINS: 65 EUROS

Si vous avez une allergie ou intolérance alimentaire, merci de bien vouloir en informer notre personnel.
Cet établissement respecte les normes sur la prévention de la parasitose par anisakis quant aux produits issus de la pêche.

