

Carta

Entrées (Entrantes)

Gratinée à l'oignon

ou velouté de légumes 12 €

Gratén de cebolla o crema de verduras

Salade verte, tomates et mozzarella 13 €

Ensalada de tomates y mozzarella

Soupe de poisson et ses croûtons 13 €

Sopa de pescado y sus picatostes

Salade de croustillant de chèvre au

jambon de pays grillé 18 €

Ensalada de queso de cabra crujiente
con jamón asado

Cassolette d'escargots, beurre d'aïl

6 escargots 11 €/12 escargots 18 €

Cazuela de caracoles, mantequilla de ajo
6 caracoles /12 caracoles

Ravioles de langoustine

à la crème d'estragon 18 €

Ravioles de cangrejo a la crema de estragón

Terrine de foie gras de canard maison

mi-cuit 18 €

+ Verre de Sauternes 10 cl / 10 €

Terrina de foie gras mi-cuit de pato de la casa

+ Copa Sauternes 10 cl / 10 €

Saumon mariné à l'aneth 18 €

Salmón escabechado al eneldo

Viandes (Carnes)

Croustillant de

confit de canard au miel 22 €

Confit de pato crujiente con miel

Entrecôte sauce poivre 25 €

Entrecot salsa pimienta

Cassolette de rognons flambés au Cognac,

crème et Petits Paris 25 €

Cazuela de riñones flameados con Coñac, crema
y champiñones de París

Filet de poulet aux girolles

et petits Paris 26 €

Filete de pollo con niscalos
y champiñones de París

Foie gras de canard poêlé

aux pommes et miel 28 €

Verre de Sauternes 10 cl / 10 €

Foie gras de pato poêlé con manzanas y miel
+ Copa Sauternes 10 cl / 10 €

Poissons (pescados)

Croustillant de saumon

à la crème de langoustine 24 €

Salmón crujiente a la crema de cigala

Filet de rouget rôti

à l'huile d'olive et basilic 26 €

Filete de salmonete asado
con aceite de oliva y albahaca

Saint Jacques à la Provençale 28 €

Vieiras a la Provenzal

Filet de bar rôti au beurre blanc 29 €

Filete de lubina asado con mantequilla blanca

sup. Guarnición: 7 €
Precio neto

Desserts (Postres)

Panna cotta et son coulis de fruits rouges 8,80 €

Panna cotta y su coulis de frutos rojos

Nougat Glacé 11 €

Turrón helado

Tarte fine aux pommes 12 €

Tarta fina de manzanas

Crêpe suzette 12 €

Crepe flameada con Grand Marnier

Assortiment de sorbets (3 boules) 12 €

Surtido de sorbetes (3 bolas)

Cheese cake 13 €

Crème brûlée 13 €

Crema catalana

*Moelleux au chocolat avec coulis d'orange et miel,
glace vanille* 13 € (+5€ gâteau anniversaire)

Moelleux de chocolate con coulis de naranja y miel, helado vainilla
(+5€ pastel cumpleaños)

Crêpe Gourmande (sauce chocolat, glace vanille) 13 €

Crepe Golosa (salsa chocolate, helado vainilla)

Croustillant de glace caramel et pruneaux avec de l'Armagnac 15 €

Crujiente de helado caramel y ciruelas con Armagnac

Fromages (Quesos) 12 €

Sup. Guarnición (coulis, helado, salsa chocolate): 3 €
Precio neto

Suggestions du chef

(Sugerencias del chef)

*Noix de Saint-Jacques poêlées,
crème de crustacés et petits légumes croquants 29 €*

Vieiras sartenadas, crema de cigalas y pequeñas verduras crujientes

Carré d'agneau à la fleur de thym 32 €

Brazuelo de cordero a la flor de tomillo

*½ Homard et gambas rôtis à la crème de homard,
tagliatelles de légumes et riz parfumés 39 €*

½ Bogavante y gambas asados con crema de crustáceos,
tagliateles de verduras, soja y arroz perfumado

*Filet de boeuf et sa poêlée de girolles et cêpes,
Salpicons de foie gras 39 €*

Filete de bue y su sartenada de miscalos y setas,
Salpicones de foie gras

Menú 36 €
Entrante + Plato + Postre

Entrantes

Velouté de légumes
Crema de verduras

o

Cassollette de 6 escargots, beurre d'aïl
Cazuela de caracoles, mantequilla de ajo
6 caracoles

Plats (Platos)

Croustillant de confit de canard
Confit de pato crujiente con miel

o

Croustillant de saumon à la crème de langoustine
Salmón crujiente a la crema de cigala

Desserts

Fondant au chocolat crème anglaise
Fondant de chocolate crema inglesa

o

Panna cotta
et son coulis de fruits rouges
Panna cotta y su coulis de frutos rojos