

ENTRÉES

Jambon Ibérique avec pain à la tomate	24 €
Salade de fruits de mer	12 €
Oeuf à basse température, asperges, Jambon, parmesan et truffe	13 €
Tataki de thon rouge avec salade de la mer, miso et ail noir	16 €
Poulpe avec trois quinoas, guacamole et Kimchee	15 €
Crevettes à la braise avec pesto	18 €
Carpaccio de Bœuf avec parmesan, câpres et radis picquant	15 €
Foie gras avec brioche et Ratafia	15 €
Consommé de poisson avec tartare de thon	10 €

RIZ ET PATES

Spaghettis avec poulet, cerises, bacon, basilic et mozzarella	13 €
Pâtes avec fruits de mer	16 €
Risotto avec jambon Ibérique, petit pois et sauge	18 €
Riz d'asperges, épinards et roquette	16 €
Riz de Mer // Fideuá de Mer	20 €

POISSONS ET VIANDES

Morue avec pil-pil de petit - pois, lard Ibérique et petits calmars	21 €
Lotte avec homard	24 €
Sole meunière	Prix selon marché
Porc Ibérique, cèpes, estragon et pommes de terre parisiennes	18 €
Filet Boeuf avec pommes de terre truffée et calçots	25 €
Pigeon avec dates et Châtaignes de foie	26 €
Entrecôte de Wagyu (350 gr)	60 €

MENU DU CHEF ----- 46 €

(Pour la table complete)

10% TVA compris