



MENU "BOUTIQUE" MENU "BOUTIQUE"



Welcome oyster with ponzu sauce, sprouts, coriander and caviar oil
Huître avec sauce ponzu, pousses, coriandre et huile de caviar

TO NIBBLE & TO SHARE À GRIGNOTER | À PARTAGER

Tomato-rubbed flatbread
Pain plat à la tomate

Iberian 100% acorn-fed ham
Jambon ibérique 100% de bellota

Thai-style clams with coconut and curry
Palourdes à la thaïlandaise avec noix de coco et curry

Steak tartare with Caffè de Paris butter and toasts
Steak tartare au beurre Café de Paris et toasts

STARTER ENTRANT

Shrimp fake ravioli with vegetables and seafood emulsion
Cabillaud au miel, oignons et noix caramélisés avec mousseline

FROM THE SEA DE LA MER

Cod with honey, caramelized onion and nuts with garlic mousseline
Cabillaud au miel, oignons et noix caramélisés avec mousseline d'ail

FROM THE EARTH DE LA TERRE

Rossini-style beef tenderloin with foie poêlé and truffle
Filet de boeuf façon Rossini au foie poêlé et truffe

DESSERTS DESSERTS

Osmotized pineapple with lemon cream and pina colada
Ananas osmotisé à la crème de citron et pina colada

Our version of the cheesecake
Notre version du cheesecake

70 €



MENU "PRÊT-À-PORTER" MENU "PRÊT-À-PORTER"



TO NIBBLE & TO SHARE À GRIGNOTER | À PARTAGER

Tomato-rubbed flatbread
Pain plat à la tomate

Iberian ham
Jambon ibérique

Iberian ham croquettes
Croquettes de jambon

Smoked rock mussels
Moules de roche fumées

FROM THE SEA DE LA MER

Beach squid with sautéed spinach and grandma's "sofrito"
Encornets de plage aux épinards sautés et "sofrito" grand-mère

FROM THE EARTH DE LA TERRE

"Tagliata" of veal with parmentier, arugula,
parmesan, thyme and modena
"Tagliata" de veau au parmentier, roquette,
parmesan, thym et modène

DESSERT DESSERT

Chocolate textures
Chocolates textures

55 €