

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

Quisquillas de Motril avec son caviar bleu / eau de tomates et tomates XO / petits pois, stracciatella et langue d'oursin / **34**

Ventrêche de thon rouge Balfegó / mangue ponzu et fruit de la passion / **38**

Kokotxas de morue / coques au txakoli, persil et plancton marin / **32**

L'asperge verte de Cavaillon / sauce 4 herbes / pintxo de jaune d'oeuf confit et sardine fumée de Cantabrie / **32**

Oeuf croustillant à l'Idiazabal fumé, topinambour et morilles en persillade / jus corsé aux truffes noires / **30**

PLATS

Rouget de ligne de Bretagne rôti entier / sauce «vizcaína», fèves fraîches et cecina de Black Angus / rösti-bravas / **62**

Merlu de ligne de St-Jean de Luz / verdinas au ragoût de seiche / morilles en persillade / shiso rouge / **58**

Coeur de filet de boeuf «Angus» à la braise / mousseline de céleri rave / artichauts confits au laurier / jus aux truffes noires / **68**

«Socarrat» de pigeon de chez Mieral / aïoli à la sauce Hoisin / shimeji acidulés / **54**

Chou fleur à la braise façon Pibil / curry vert, mangue et émulsion citronnelle / salade de papaye verte / **49**

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages de la fromagerie De Bleu ! / **21**

Le Cacao / **21**

Fondant aux amandes de Valencia / sorbet aux amandes fraîches / **21**
(20 min d'attente)

La Fraise Gariguette / **18**

Pierres lunaires au citron et sésame noir / **18**

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu / préparations. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers