



SEASONAL MENU

Starters / Entrées

Beetroot and cherry gazpacho with Idiazabal cheese ice cream
Gaspacho de betteraves et de cerises avec glace de fromage Idiazabal

16,00€



Crunchy puff pastry with scallops and grilled avocado, caramelized onion and dried peaches
Pâte feuilletée croustillante aux pétoncles et avocat grillé, oignon caramélisé et pêches séchées

23,00€



Green salad with foie mi cuit, apple, hazelnut vinaigrette and cocoa
Salade verte au foie mi cuit, noisette vinaigrette et cacao

19,00€



Salted eco vegetables with burrata and pesto sauce

Légumes bio sautés à la burrata et sauce pesto

17,00 €



Fresh pasta with creamy morels and foie poêlé
Pâtes fraîches au crémeux de morilles et foie poêlé

28,00€



Mountain rice with sausage, mushrooms and Iberian pork ribs
Riz de montagne aux saucisses, champignons et côtes de porc ibérique

25,00€



Zucchini cannelloni stuffed with chicken and pistachio vinaigrette
Cannellonis de courgettes farcis au poulet fermier et vinaigrette à la pistache

20,00€



Marinated salmon with hibiscus and beetroot

Saumon mariné à l'hibiscus et betteraves

22,00€





Main courses / Plat principal

- From the sea -

Low temperature cod filet with confit tomato and Kalamata olives sauce

Filet de cabillaud basse température sauce aux tomates confites et olives Kalamata

20,00€



Grilled wild sea bass with green asparagus and Iberian ham

Bar sauvage grillé avec asperges vertes et jambon ibérique

52,00€



Monkfish medallions with romescu and "coca de calçots"

Médailles de lotte au romescu et "coca de calçots"

35,00€



- From the land -

Oxtail terrine with duck liver and roast sauce

Terrine de queue de bœuf avec foie gras de canard et sauce rôtie

25,00€



Deer tenderloin with liquorice, leaves bed and roast sauce

Filet de cerf à la réglisse, lit de feuilles et sauce rôtie

28,00€



Low temperatura roasted back lamb

Dos d'agneau de lait rôti à basse température

35,00€



Grilled T-bone steak with vegetables and seasonal mushrooms

Steak Black Angus grillé avec légumes et champignons de saison

60,00€

Rabbit loin Wellington stuffed with mushrooms and berries

Longe de lapin Wellington farcie avec des champignons et sauce de fruits rouges

30,00€



Marinated eco pork ribs with soy, peanut and quince

Côtes de porc bio marinées au soja, cacahuètes et coings

17,50€





Deserts / Dessert

Mango soup with citrus and meringue
Crème de mangue aux agrumes et meringue

12,00€



Chocolate and hazelnut mi cuit
Ma cuite au chocolat et aux noisettes

12,00€



Apple pie with cream and vanilla ice cream (20 minutes)
Tarte de pommes et crème glacée à la vanille (20 minutes)

18,00€



Puffy cake with cream and strawberries
Millefeuille avec crème et fraises

12,00€



Chocolate mousse with Guinness sponge cake and berries
Mousse au chocolat avec génoise Guinness et fruits rouges

12,00€



Cream cheese with raspberry filling and basil sponge cake
Fromage à la crème avec garniture de framboises et gâteau spongieux de basilic

12,00€



*Price with VAT included
Le prix comprend la TVA*





Legend / Légende



Sulphites
Sulfites



Soy
Soja



Sesame
Sésame



Fish
Poisson



Mustard
Moutarde



Molluscs
Mollusques



Milk
Latier



Egg
Oeuf



Gluten
Gluten



Nuts
Fruits secs



Crustacean
Crustâces



Peanut
Cacahuète



Lupin bean
Lupins



Cellery
Céleri