



---

**ENTRÉES**

---

**OEUF BIO / ASPERGES / CHAMPIGNONS 16€**

*Oeuf bio mariné, fricassée d'asperges blanches et vertes, pickles et tuile comté*

**FOIE GRAS / POIRE / GINGEMBRE 24€**

*Fois gras marbré, condiment poire gingembre*

**GAMBAS / PETITS POIS / CITRON CAVIAR 19€**

*Gambas Black Tiger rôties au beurre de saté, coulis de petits pois au lait ribot*

**TOMATES ANCIENNES / BURRATINA / AIL THAÏ 16€**

*Tomates de couleurs, syphon de burratina*

**PATA NEGRA « JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA DON FAUSTINO » 23€**

*Chiffonnade de Jambon Iberico 36 mois d'affinage (50 gr.) et toasts de pain grillé*

---

**PLATS**

---

**CABILLAUD / PETITS POIS / CITRON VERT 32€**

*Médailillon de cabillaud meunière, petits pois à la sarriette, vinaigre de bonite*

**BLANC DE SEICHE / RIZ VÉNÉRÉ / JALAPENOS 29€**

*Blanc de seiche rôtie, risotto de riz vénéré, jalapenos rouge et vert et émulsion fumé*

**FILET DE BOEUF ANGUS / CERISE / ÉCHALOTTE 42€**

*Filet de boeuf Angus grillé (250g), crumble à la cerise, échalottes confites au vin rouge*

**COCHON DE LAIT / ASPERGES / NAVETS 29€**

*Cochon de lait braisé, mini navets glacés au jus, pois chiche noir, écume câpres estragon*

**RIS DE VEAU / POMME CHARLOTTE / GIROLLES 39€**

*Noix de ris de veau croustillante, caviar d'aubergine fumé, pickles de girolles*

---

**DESSERTS**

---

**FROMAGES 14€**

*Affinés par « Marie-Anne Cantin »*

**L'INCONTURNABLE SOUFLÉ AU CHOCOLAT 15€**

*Crème fouettée sans sucre à la vanille*

**FRUITS ROUGES / YAOURT / MERINGUE 14€**

*Crèmeux de yaourt, fruits rouges et sorbet framboise*

**RHUBARBE / CERISE / FIGUE DE BARBARIE 15€**

*Salade de rhubarbe et cerises pochées au sirop vanille et huile de romarin*



STARTERS

**ORGANIC EGG / ASPARAGUS / MUSHROOMS 16€**

*Low temperature pickled egg, fricassee of white and green asparagus, pickles*

**FOIE GRAS / PEAR / GINGER 24€**

*Foie-gras terrine, pear and ginger condiment*

**PRAWNS / GREEN PEAS / LEMON CAVIAR 19€**

*Roasted Black Tiger Prawns, coulis of green peas with buttermilk*

**HEIRLOOM TOMATOES / BURRATINA / THAI GARLIC 16€**

*Heirloom tomatoes, siphon burratina chantilly*

**PATA NEGRA «SPANISH IBERIAN HAM BELLOTA DON FAUSTINO» 23€**

*36 months cured (50gr) and toasted bread*

DISHES

**COD FISH / GREEN PEAS / LEMON 32€**

*Cod fish filet, green peas with savory and Bonito's vinegar*

**CUTTLEFISH / BLACK RICE / JALAPENO PEPPER 29€**

*Roasted Cuttlefish, risotto of black rice, red and green Jalapeno peppers, smoked emulsion*

**ANGUS BEEF / CHERRY / SHALLOT 42€**

*Grilled Angus beef (250gr), cherry crumble, red wine candied shallots*

**SUCKLING PIG / ASPARAGUS / TURNIP 29€**

*Braised suckling pig, mini turnips, black chickpeas and capers-tarragon foam*

**SWEETBREAD / «CHARLOTTE» POTATO / CHANTERELLE 39€**

*Cruchy veal sweetbread, smoky roasted eggplant dip, Chanterelle pickles*

DESSERTS

**SELECTION OF CHEESES 14€**

*By «Marie-Anne Cantin»*

**THE INELUCTABLE CHOCOLATE SOUFFLÉ 15€**

*Sugar free vanilla whipped cream*

**RED BERRIES / YOGHURT / MERINGUE 14€**

*Creamy yoghurt, red berries and raspberry sorbet*

**RHUBARB / CHERRY / BARBARIAN FIG 15€**

*Poached rhubarb and cherry salad with vanilla syrup, rosemary oil*