La Carte

Entrées

Girolles à la braise, jaune d'oeuf confit et piparrak /
cocos de Paimpol au jus truffé / **38**

Ajo blanco de pistaches /
Quisquillas de Motril, caviar bleu et tomates haribo / **36**

Crudo de thon rouge Balfegó / escabèche façon Bilbao et pickles / **34**

Gamberoni XO enneigés /
raisin de mer et caviar Royal Kaluga Sélection La Micheline / **42**

Txipirons farcis et morcilla de Burgos croustillante /
panceta Ibérica et algue dulse / dashi d'oignon confit / **36**

Plats

Dos de morue confit / fenouil en textures /
tomates séchées, olives Gordal et jus de volaille / **62**

Ventrêche de thon rouge Balfegó mi-cuite /
aubergines en escabèche de Kimchi, pousses de soja et d'oignons / **68**

Presa ibérica au BBQ / poivron grillé et romesco /
poireau vinaigrette et mojo verde des îles Canaries / **69**

Socarrat de pigeon de chez Mieral / aïoli à la sauce Hoisin /
shimeji acidulés / **58**

Ravioli aux épinards et au citron /
figues noires au Pedro Ximénez et cèpes en persillade / **52**

Fromages & Desserts

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

Pierres lunaires au citron et sésame noir / **22**

Le temps des figues / **22**

Déclinaison de prunes rouges /
sorbet pruneaux umeboshi / kakigori au rooibos / **22**

Millefeuille à la vanille de Tahiti brûlée / **22**

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers

Pain fait maison
Gamberoni (IT), Txipirones (ARG), Caviar (CHI), Truffe (ES)
Thon (ES), Quisquillas (ES), Morue (ES), Panceta (ES), Presa (ES), Pigeon (FR)