

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

Tartare de coeur de filet de boeuf / tigre qui pleure,
jaune d'oeuf confit et pickles / capucine croustillante / **38**

Crudo de langoustines / croquetas de King Crabe à la citronnelle /
sauce Nikkei et caviar Golden Imperial de Casparian / **38**

Txipirones farcis et morcilla de Burgos croustillante /
panceta ibérica et algue dulce / dashi d'oignon confit / **34**

Thon rouge Balfegó XO / concombre, tomate et abricot lacto-fermentés /
leche de tigre au kimchi / **38**

Aguachile à l'avocat, citron vert et jalapeños /
tomate chipotle et cacahuètes-charbon / **30**

PLATS

Ventrèche de thon rouge Balfegó mi-cuite / escabèche aux olives Gordal,
girolles et vieux vinaigre Pedro Ximénez / kombu crouillant / **65**

Maigre de ligne à la braise / moules de Bouchot, citron et feuille d'huître / **62**

Pluma ibérica au binchotan / maïs en textures et kikos /
mole poblano et huitlacoche / **65**

Socarrat de pigeon de chez Mieral / aïoli à la sauce Hoisin /
shimeji acidulés / **56**

Maitake crouillant / curry japonais / émulsion citronnelle / **49**

FROMAGES & DESSERTS

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

Pierres lunaires au citron et sésame noir / **21**

Le cacao / **21**

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

Le temps des pommes / **21**

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

PAIN FAIT MAISON
Boeuf (CH), Langoustines (AFS), Crabe (NOR), Txipirones (ARG), Morcilla (ES)
Pluma (ES), Caviar (FR), Thon (ES), Maigre (FR), Pigeon (FR)