

## Entrées

Jambon ibérique 100% gland coupé au couteau, tomate râpée et pain de cristal	26,00 €
Salmorejo avec Perles de Melon Français et Crevettes	14,50 €
Salade de Tomates Saison avec Burrata et Basilic Frais	16,50 €
Salade de Saumon Fumé avec Dés d'Avocat et Tomate Cherry	17,00 €
Risotto de Palourdes en Sauce Verte	19,00 €
Rouleaux de Printemps de Légumes et Canard avec Chutney de Pommes	15,00 €
Bimi et Haricots Verts Sautés au Wok avec Œuf à basse température	17,00 €
Escalibada de Légumes Grillés sur Toast avec Anchois Double Zéro et Huile d'Olive Extra Vierge	17,00 €

## Casse-croûtes

Calamars Frits à l'Émulsion d'Ail Noir	12,50 €
Petites Croquettes de Jambon Ibérique (5 Unités)	5,00 €
Queues de Crevettes en Panko avec Sauce Pico De Gallo	15,00 €
Pommes de Terre de Luxe avec 2 Sauces	8,20 €
Pizza Jambon-Fromage	21,00 €
Sandwich Mixte	10,00 €
Sandwich aux Légumes sur Pain de Mie	12,00 €

Morceau de pain de campagne 1,20 €

## Plats de mer

Merlu en Sauce Verte avec Palourdes	23,50 €
Filet de Bar sur Lentilles Béluga et Champignons Enoki à l'Émulsion d'Ail	24,00 €
Médallions de Bonite en Poudre de Piment d'Espelette	16,50 €
Poulpe Rôti à l'Huile Fumée au Charbon de Bois avec Pomme de Terre Nouvelle	22,50 €

## Plats de viande

Brochette de Poulet Fermier Macéré en Achiote avec Osmose d'Ananas	16,50 €
Tournedos de Veau avec Pommes de Terre et Poivrons Rouges Piquillos	24,00 €
Médallions d'Épaule d'Agneau Désossée avec Salade de Laitue Verte	19,80 €
Petits Burgers de Wagyu sur Pain Bao avec Lard Fumé et Fromage d'Iraty	14,50 €

## Pour terminer en douceur

Tarte au Fromage et sa Crème Anglaise	8,00 €
Tarte au Citron avec Meringue Italienne	8,00 €
Coupe de Glace (Chocolat, Vanille, Fraise, Citron)	7,80 €
Reine de Saba au Chocolat avec Fruits Rouges	8,00 €
Mosaïque de Fruits Frais avec Glace au Fruit de la Passion	10,00 €
Pain Perdu Brioché au Baileys et sa Crème Anglaise	8,00 €

TVA incluse