

LA CARTE

Chef Jordan Gaillanou

LES ENTRÉES

- 🌿 Œuf parfait, caviar d'aubergine, serrano et tomates confites..... 19€
- Poulpe grillé, siphon aïoli et sauce vierge..... 23€
- Carpaccio de bar aux herbes fraîches, condiment acidulé et crème montée..... 24€
- Foie gras mi-cuit, framboise et pastèque infusée à l'hibiscus..... 25€

LES PLATS

- 🌿 Asperges vertes rôties, caviar d'aubergine et légumes rôtis..... 21€
- Mignon de porc en croûte d'ail noir, céleri, beurre noisette et champignons..... 31€
- Lotte rôtie au beurre demi-sel, chou-fleur, fenouil et bouillabaisse en émulsion..... 33€
- Tagliatelles crémeuses à la truffe d'été, jambon blanc à la truffe..... 36€
- Filet de bœuf, pommes de terre crémeuses et confites, sauce bordelaise (supplément foie gras +6€)..... 36€

LE FROMAGE

- Assortiment de fromages..... 14€

LES DESSERTS

- Nage de fraises, crème glacée au fromage blanc et mini meringue..... 12€
- Mousse au chocolat, pain grillé, huile d'olive et mini meringue italienne..... 14€
- Mille-feuille, crème diplomate pistache et framboise..... 14€

LE MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

- Jambon serrano | Pavé de boeuf grillé, frites | Boule de glace ou sorbet..... 19€



Restaurant & Bar

MENU DÉCOUVERTE

45 €

Chef Jordan Gaillanou

ENTRÉE

Œuf parfait, caviar d'aubergine, serrano et tomates confites

PLAT PRINCIPAL

Asperges vertes rôties, caviar d'aubergine et légumes rôtis

ou

Lotte rôtie au beurre demi-sel, chou-fleur, fenouil et bouillabaisse en émulsion

DESSERT

Nage de fraises, crème glacée au fromage blanc et mini meringue

MENU DÉGUSTATION

65€

Chef Jordan Gaillanou

ENTRÉES

Carpaccio de bar aux herbes fraîches, condiment acidulé et crème montée
&
Foie gras mi-cuit, framboise et pastèque infusée à l'hibiscus

PLATS PRINCIPAUX

Lotte rôtie au beurre demi-sel, chou-fleur, fenouil et bouillabaisse en
émulsion

&

Filet de bœuf, pommes de
terre crémeuses et confites,
sauce bordelaise (supplément
foie gras + 6€)

ou

Mignon de porc en croûte
d'ail noir, céleri, beurre
noisette et champignons

DESSERT

Mousse au chocolat, pain grillé, huile d'olive et mini meringue italienne
ou
Mille-feuille, crème diplomate pistache et framboise



Restaurant & Bar

THE MENU

Chef Jordan Gaillanou

STARTERS

- 🌿 Perfect egg, aubergine caviar, serrano ham and confit tomatoes..... 19€
- Grilled octopus, aioli siphon and sauce vierge..... 23€
- Sea bass carpaccio with fresh herbs, acidulated condiment and whipped cream..... 24€
- Semi-cooked foie gras, raspberry and hibiscus-infused watermelon..... 25€

MAIN COURSES

- 🌿 Roasted green asparagus, aubergine caviar and roasted vegetables..... 21€
- Pork tenderloin in black garlic crust, celeriac, brown butter and mushrooms..... 31€
- Roasted monkfish with salted butter, cauliflower, fennel and bouillabaisse emulsion..... 33€
- Creamy tagliatelle with summer truffle, truffle-flavoured cooked ham..... 36€
- Beef fillet, creamy and confit potatoes, Bordelaise sauce (foie gras supplement +6€)..... 36€

CHEESE

- Cheese selection..... 14€

DESSERTS

- Strawberry medley, fromage blanc ice cream and mini meringue..... 12€
- Chocolate mousse, toasted bread, olive oil and Italian mini meringue..... 14€
- Mille-feuille, pistachio and raspberry diplomat cream..... 14€

CHILDRENS' MENU (until 12 years old)

- Serrano ham | Grilled beef steak, French fries | Scoop of ice cream or sorbet..... 19€



Restaurant & Bar

🌿 = Vegetarian dishes

Meat origin: France

DISCOVERY MENU

45 €

Chef Jordan Gaillanou

STARTER

Perfect egg, aubergine caviar, serrano ham and confit tomatoes

MAIN COURSE

Roasted green asparagus, aubergine caviar and roasted vegetables

or

Roasted monkfish with salted butter, cauliflower, fennel and bouillabaisse emulsion

DESSERT

Strawberry medley, fromage blanc ice cream and mini meringue

TASTING MENU

65€

Chef Jordan Gaillanou

STARTERS

Sea bass carpaccio with fresh herbs, acidulated condiment and whipped cream

&

Semi-cooked foie gras, raspberry and hibiscus-infused watermelon

MAIN COURSES

Lotte rôtie au beurre demi-sel, chou-fleur, fenouil et bouillabaisse en émulsion

&

Beef fillet, creamy and confit potatoes, Bordelaise sauce (foie gras supplement +6€)

or

Pork tenderloin in black garlic crust, celeriac, brown butter and mushrooms

DESSERT

Chocolate mousse, toasted bread, olive oil and Italian mini meringue


or

Mille-feuille, pistachio and raspberry diplomat cream


EL MENÚ

Chef Jordan Gaillanou

ENTRANTES

-  Huevo perfecto, caviar de berenjena, serrano y tomates confitados..... 19€
- Pulpo a la brasa, sifón de alioli y salsa virgen..... 23€
- Carpaccio de lubina con hierbas frescas, condimento acidulado y nata montada..... 24€
- Foie gras mi-cuit, frambuesa y sandía infusionada con hibisco..... 25€

PLATOS PRINCIPALES

-  Espárragos verdes asados, caviar de berenjena y verduras asadas..... 21€
- Solomillo de cerdo en costra de ajo negro, apio, mantequilla avellana y setas..... 31€
- Rape asado con mantequilla semi-sal, coliflor, hinojo y bullabesa en emulsión..... 33€
- Tagliatelle cremosas con trufa de verano, jamón cocido a la trufa..... 36€
- Filete de buey, patatas cremosas y confitadas, salsa bordelesa (suplemento foie gras +6€)..... 36€

QUESO

- Surtido de quesos..... 14€

POSTRES

- Sopa de fresas, helado de requesón y mini merengue..... 12€
- Mousse de chocolate, pan tostado, aceite de oliva y mini merengue italiano..... 14€
- Milhojas, crema diplomática de pistacho y frambuesa..... 14€

MENÚ INFANTIL (hasta 12 años)

- Jamón serrano | Filete de buey a la parrilla, patatas fritas | Bola de helado o sorbete..... 19€



Restaurant & Bar

 = Platos vegetarianos

Origen de las carnes: Francia

MENÚ DESCUBRIMIENTO

45€

Chef Jordan Gaillanou

ENTRANTE

Huevo perfecto, caviar de berenjena, serrano y tomates confitados

PLATO PRINCIPAL

Espárragos verdes asados, caviar de berenjena y verduras asadas

•

Rape asado con mantequilla semi-sal, coliflor, hinojo y bullabesa en emulsión

POSTRE

Sopa de fresas, helado de requesón y mini merengue

MENÚ DEGUSTACIÓN

65€

Chef Jordan Gaillanou

ENTRANTES

Carpaccio de lubina con hierbas frescas, condimento acidulado y nata montada

&

Foie gras mi-cuit, frambuesa y sandía infusionada con hibisco

PLATOS PRINCIPALES

Rape asado con mantequilla semi-sal, coliflor, hinojo y bullabesa en emulsión

&

Filete de buey, patatas cremosas y confitadas, salsa bordelesa (suplemento foie gras +6€)

•

Solomillo de cerdo en costra de ajo negro, apio, mantequilla avellana y setas

POSTRE

Mousse de chocolate, pan tostado, aceite de oliva y mini merengue italiano

•

Milhojas, crema diplomática de pistacho y frambuesa



Restaurant & Bar