

LA CARTE

Chef Lionel Gomez

LES ENTRÉES

- 🍷 Tatin d'aubergines, tomates cerises rôties, sauce pesto et glace au gorgonzola dulce..... 19€
- Filet de bar rôti, salade d'artichaut, fèves d'edamame aux herbes, soupe froide ajoblanco et sa vinaigrette aux piquillos..... 23€
- Foie gras¹ à la rhubarbe, gelée au jus de betteraves, salade de roquette à l'huile de noisette. 24€
- Déclinaison autour du canard¹: cromesqui de confit, nems de gésiers aux légumes, aiguillettes et foie gras poêlé, tarte à l'échalote..... 26€

LES PLATS

- 🍷 Ravioles de morilles-ricotta, poêlée d'épinards, sauce blanquette aux petits légumes..... 21€
- Pavé de merlu rôti au jambon speck, asperges blanches poêlées, carottes glacées, sabayon au champagne..... 32€
- Épaule d'agneau² confite au romarin, polenta au pecorino, faux-filet en croûte d'herbes, quenelle de ratatouille..... 35€
- Linguine alle vongole, gambas tigrées géantes rôties et Saint-Jacques poêlées..... 36€
- Filet de bœuf¹ snacké, pressé de pommes de terre aux pleurotes, purée de pois maraîchers, artichauts violets, jus de viande à l'huile de truffe (supplément foie gras +6€)..... 36€
- Découpe de sole meunière et sa poêlée de pommes de terre nouvelles..... 44€

LE FROMAGE

- Assiette de fromages du moment..... 12€

LES DESSERTS

- Profiteroles au craquelin, glace au pralin et sauce au chocolat..... 12€
- Sablé à la noisette, salade de fraises à la menthe, crème chiboust, sorbet fraise, gel de menthe citronnée..... 13€
- Croustade aux pommes flambée à l'Armagnac, accompagnée de sa glace aux pruneaux..... 14€
- Poire Belle-Hélène revisitée dans sa coque en chocolat..... 15€

LE MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

- Salade de tomates mozzarella | Hamburger au lard fumé, frites | Boule de glace..... 19€

MENU DÉCOUVERTE

45 €

Chef Lionel Gomez

ENTRÉE

Tatin d'aubergines, tomates cerises rôties, sauce pesto et glace au gorgonzola dulce

PLAT

Ravioles de morilles-ricotta, poêlée d'épinards, sauce blanquette aux petits légumes

ou

Pavé de merlu rôti au jambon speck, asperges blanches poêlées, carottes glacées, sabayon au champagne

DESSERT

Profiteroles au craquelin, glace au pralin et sauce au chocolat

ou

Assiette de fromages du moment

MENU DÉGUSTATION

65 €

Chef Lionel Gomez

LES ENTRÉES

Filet de bar rôti, salade d'artichaut, fèves d'edamame aux herbes, soupe froide ajoblanco et sa vinaigrette aux piquillos

&

Foie gras à la rhubarbe, gelée au jus de betteraves, salade de roquette à l'huile de noisette

LES PLATS

Pavé de merlu rôti au jambon speck, asperges blanches poêlées, carottes glacées, sabayon au champagne

&

Filet de bœuf snacké, pressé de pommes de terre aux pleurotes, purée de pois maraîchers, artichauts violets, jus de viande à l'huile de truffe (supplément foie gras +6€)

ou

Épaule d'agneau confite au romarin, polenta au pecorino, faux-filet en croûte d'herbes, quenelle de ratatouille

LE DESSERT

Sablé à la noisette, salade de fraises à la menthe, crème chiboust, sorbet fraise, gel de menthe citronnée

ou

Croustade aux pommes flambée à l'Armagnac, accompagnée de sa glace aux pruneaux

ou

Assiette de fromages du moment

THE MENU

Chef Lionel Gomez

STARTERS

- 🍃 Aubergine tatin, roasted cherry tomatoes, pesto sauce and gorgonzola dulce ice cream..... 19€
- Sea bass fillet, artichoke salad, herbed edamame beans, cold ajo blanco soup and piquillo vinaigrette..... 23€
- Foie gras¹ with rhubarb, beetroot juice jelly, rocket salad with hazelnut oil..... 24€
- Duck¹ variations: confit croustade, vegetable griblot spring rolls, duck strips and pan-fried foie gras, shallot tart..... 26€

MAIN COURSES

- 🍃 Morel-ricotta ravioli, sautéed spinach, blanquette sauce with baby vegetables..... 21€
- Roasted hake steak with speck ham, sautéed white asparagus, glazed carrots, champagne sabayon..... 32€
- Slow-roasted lamb² shoulder with rosemary, pecorino polenta, herb-crusted sirloin, ratatouille quenelle..... 35€
- Linguine alle vongole, roasted giant tiger prawns and pan-fried scallops..... 36€
- Pan-seared beef¹ fillet, potato and oyster mushroom pressé, garden pea purée, purple artichokes, truffle oil meat jus (foie gras supplement +€6)..... 36€
- Sole meunière and sautéed new potatoes..... 44€

CHEESE

- Selection of the chef's cheeses..... 12€

DESSERTS

- Craquelin profiteroles, praline ice cream and chocolate sauce..... 12€
- Hazelnut shortbread, strawberry and mint salad, chiboust cream, strawberry sorbet, lemon mint gel..... 13€
- Apple croustade flambéed with Armagnac, prune ice cream..... 14€
- Revisited Poire Belle-Hélène in its chocolate shell..... 15€

CHILDREN'S MENU (until 12 years old)

- Tomato and mozzarella salad | Smoked bacon burger with fries | Scoop of ice cream..... 19€

DISCOVERY MENU

45 €

Chef Lionel Gomez

STARTER

Aubergine tatin, roasted cherry tomatoes, pesto sauce and gorgonzola dulce ice cream

MAIN COURSE

Morel-ricotta ravioli, sautéed spinach, blanquette sauce with baby vegetables

or

Roasted hake steak with speck ham, sautéed white asparagus, glazed carrots, champagne sabayon

DESSERT

Craquelin profiteroles, praline ice cream and chocolate sauce

or

Selection of the chef's cheeses



Restaurant & Bar

TASTING MENU

65 €

Chef Lionel Gomez

STARTERS

Sea bass fillet, artichoke salad, herbed edamame beans, cold ajo blanco soup and piquillo vinaigrette

&

Foie gras with rhubarb, beetroot juice jelly, rocket salad with hazelnut oil

MAIN COURSES

Roasted hake steak with speck ham, sautéed white asparagus, glazed carrots, champagne sabayon

&

Pan-seared beef fillet, potato and oyster mushroom pressé, garden pea purée, purple artichokes, truffle oil meat jus (foie gras supplement +€6)

or

Slow-roasted lamb shoulder with rosemary, pecorino polenta, herb-crusted sirloin, ratatouille quenelle

DESSERT

Hazelnut shortbread, strawberry and mint salad, chiboust cream, strawberry sorbet, lemon mint gel

or

Apple croustade flambéed with Armagnac, prune ice cream

or

Selection of the chef's cheeses




Restaurant & Bar


EL MENÚ

Chef Lionel Gomez

ENTRANTES

-  Tatin de berenjenas, tomates cherry asados, salsa pesto y helado de gorgonzola dulce..... 19€
- Filete de lubina asado, ensalada de alcachofa, habas de edamame con hierbas, sopa fría ajo blanco y vinagreta de piquillos..... 23€
- Foie gras¹ a la ruibarbo, gelatina de jugo de remolacha, ensalada de rúcula al aceite de avellana..... 24€
- Variaciones de pato¹: cromesqui de confit, rollitos de mollejas con verduras, filetes y foie gras salteado, tarta de chalota..... 26€

PLATOS PRINCIPALES

-  Raviolis de colmenillas y ricotta, salteado de espinacas, salsa blanquette con verduritas..... 21€
- Lomo de merluza asado con jamón speck, espárragos blancos salteados, zanahorias glaseadas, sabayon al champán..... 32€
- Paletilla de cordero² confitada al romero, polenta al pecorino, solomillo en costra de hierbas, quenelle de ratatouille..... 35€
- Linguine alle vongole, gambas tigre gigantes asadas y vieiras salteadas..... 36€
- Filete de buey¹ a la plancha, prensado de patatas con setas ostra, puré de guisantes de huerta, alcachofas violetas, jugo de carne al aceite de trufa (suplemento foie gras +6€)..... 36€
- Lenguado a la meunière y salteado de patatas nuevas..... 44€

QUESO

- Selección de quesos del momento..... 12€

POSTRES

- Profiteroles con craquelin, helado de praliné y salsa de chocolate..... 12€
- Sablé de avellana, ensalada de fresas a la menta, crema chiboust, sorbete de fresa, gel de menta limonera..... 13€
- Croustade de manzanas flambeada al Armagnac, acompañada de su helado de ciruelas..... 14€
- Pera Bella Helena revisitada en su cáscara de chocolate..... 15€

MENÚ INFANTIL (hasta 12 años)

- Ensalada de tomate y mozzarella | Hamburguesa con bacon ahumado y patatas fritas | Bola de helado..... 19€

MENÚ DESCUBRIMIENTO

45 €

Chef Lionel Gomez

ENTRANTE

Tatin de berenjenas, tomates cherry asados, salsa pesto y helado de gorgonzola dulce

PLATO PRINCIPAL

Raviolis de colmenillas y ricota, salteado de espinacas, salsa blanquette con verduritas

•

Lomo de merluza asado con jamón speck, espárragos blancos salteados, zanahorias glaseadas, sabayon al champán

POSTRE

Profiteroles con craquelin, helado de praliné y salsa de chocolate

•

Selección de quesos del momento



Restaurant & Bar

MENÚ DEGUSTACIÓN

65€

Chef Lionel Gomez

ENTRANTES

Filete de lubina asado, ensalada de alcachofa, habas de edamame con hierbas, sopa fría ajo blanco y vinagreta de piquillos

&

Foie gras a la ruibarbo, gelatina de jugo de remolacha, ensalada de rúcula al aceite de avellana

PLATOS PRINCIPALES

Lomo de merluza asado con jamón speck, espárragos blancos salteados, zanahorias glaseadas, sabayon al champán

&

Filete de buey a la plancha, prensado de patatas con setas ostra, puré de guisantes de huerta, alcachofas violetas, jugo de carne al aceite de trufa (suplemento foie gras +6€)

•

Paletilla de cordero² confitada al romero, polenta al pecorino, solomillo en costra de hierbas, quenelle de ratatouille

POSTRE

Sablé de avellana, ensalada de fresas a la menta, crema chiboust, sorbete de fresa, gel de menta limonera

•

Croustade de manzanas flambeada al Armagnac, acompañada de su helado de ciruelas

•

Selección de quesos del momento



Restaurant & Bar