

CARTE DES TAPAS

LES ASSIETTES

(À déguster seul ou à partager)

Ô MAZETTE : 20€

Assortiment de charcuterie Ibérique
Croquettas de comté à l'huile de truffe
Verrine de crème de panais et crumble
Wraps de foie gras poêlé aux pommes granny
Sablé, fondue de poireaux et lard croustillant

LA MER : 22€

Assortiment de sushis de poisson, sauce soja et gingembre
Feuilleté de crème de moules au safran
Crevettes panées au panko, sauce thai
Tempura d'encornets et aioli
Couteaux au beurre persillé et citron

LES PORTIONS DE TAPAS

Couteaux à la plancha, beurre ail frais - 8 pcs	6€
Tempura d'encornets et aioli - 6 pcs	6€
Croustillants de crevettes - 6 pcs.....	6€
Jambon Serrano, manchego, pan con tomate.....	6€
Croquettas de comté à l'huile de truffe - 8 pcs	6€
Feuilleté de crème de moules au safran.....	6€
Assortiment de sushis de poisson.....	6€
Assortiment de charcuterie Ibérique.....	6€

Nous vous proposons une sélection de vins au verre à l'ardoise

MENU À 28.00€

Entrée/Plat/Dessert

LES ENTRÉES

CRÈME DE PANAIS, ŒUF FRAIS MOLLET en croûte et tranche de croustillant de lard...11.00€
CEVICHE DE NOIX DE SAINT-JACQUES , salsa d'avocat et mangue, émulsion au vinaigre curry/noix de C.Codina.....11.00€
SALADE DE CUBES DE FOIE GRAS POÊLÉS , pain d'épices et huitres en gelée, perles de vinaigre de C.Codina.....11.00€
ASSIETTE DE TAPAS À PARTAGER pour deux personnes (<i>voir la carte</i>)

LES PLATS

POÊLÉE DE NOIX DE SAINT-JACQUES , œufs de hareng façon caviar, embeurré de topinambour et choux de Bruxelles au lard.....18.00€
CARRÉ DE PORC IBÉRIQUE RÔTI , réduction de jus et poires glacées, fondue de poireaux et galette de polenta.....17.00€
FILET DE PINTADE EN CROÛTE DE NOIX, JUS DE VOLAILLE , endives braisées et purée parfumée aux éclats de marrons.....17.00€
FILET DE BŒUF RÔTI AU BEURRE MOUSSANT , croquettes de pommes de terre parfumées à l'huile de truffe et légumes rôtis.....17.00€
CRUMBLE DE COURGE AU PARMESAN ET MARRONS , légumes rôtis au beurre d'herbes (plat végétarien).....14.00€

LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 8.00€
CRÉMEUX AU PRALIN, POIRE POCHÉE AUX ÉPICES , crème légère au mascarpone sauce chocolat/noisettes..... 6.00€
CLÉMENTINE RÔTIE , crème de citron, crumble et sorbet citron..... 6.00€
CHARLOTTE AU FRUIT DE LA PASSION et gelée de mangue..... 6.00€
CAFÉ GOURMAND : 3 mini desserts maison du jour..... 8.00€
GLACES ET SORBETS : (<i>voir la carte</i>) Coupes glacées (supp.2€)