

Entrées

Les Asperges

Blanches et Vertes d'Adrien, espuma hollandaise au poivre de Timut, vinaigrette orange et copeaux de jambon Bellota

16.00 €

L'Artichaut

Petit Violet cuit en barigoule, jaune d'œuf confit, condiment ail, émulsion à l'ail des ours

18.00 €

Le Ceviche (selon arrivage)

Coulis de cresson des fontaines, pickles de radis couleurs, condiments pamplemousse

19.00 €

Le Canard

Suprême en Tataki, cromesquis d'huître et algues, mayonnaise mangue

21.00 €

Plats

Le Cochon Ibérique

Pris dans la longue, en cuisson lente, calamars snackés, vierge de tentacules au chorizo, déclinaison de poireaux, jus à l'encre de seiche

28.00 €

Le Maigre

Mariné à l'ail des ours, fenouil rôti et son émulsion, jus carné légèrement vinaigré

29.00 €

La Volaille / Gambas

Comme une chimère, champignons et Maïs, Condiment « Barbecue », jus Terre Mer

33.00 €

L'Agneau Xai

Epaule confite 12 heures, frites de panisse, espuma aioli, condiment et jus à l'ail noir

34.00 €

Le Végétal

Selon la saisonnalité et l'inspiration du Chef

24.00 €

Desserts

L'assiette de Fromage Affinés

Confiture de piment, mesclun et fruits secs

13.00 €

La Pomme

Façon tatin au poivre de Timut, sablé au sarrasin, espuma à la vanille, sorbet pomme cidrée

13.00 €

La Vanille de Madagascar

Millefeuille craquant, jeu de textures vanillées

14.00 €

Le Chocolat noir

Mousse soufflée chaude, caramel au Miso, nougatine sésame torréfié, glace caramel beurre salé

15.00 €

Le Dessert de saison

Selon l'imagination de la Pâtissière

14.00 €

Menu 50€

Entrée / Plat / Dessert

Prix net TTC, service compris

L'information sur les 14 allergènes pouvant être contenus dans nos plats est à votre disposition à la caisse



Végétarien



Sans gluten



Sans lactose

Starter

Asparagus 16.00 €

Adrien's White and Green tomatoes, Hollandaise espuma with Timut pepper, orange vinaigrette and Bellota ham shavings

The Artichoke  18.00 €

Small violet mushroom cooked in the barigoule style, confit egg yolk, garlic condiment, wild garlic emulsion

Ceviche (depending on availability) 19.00 €

Watercress coulis, colorful radish pickles, grapefruit condiments

The Duck 21.00 €

Supreme Tataki, oyster and seaweed croquettes, mango mayonnaise

Main Course

The Iberian Pork 28.00 €

Caught in the long, slow-cooked, seared squid, virgin of tentacles with chorizo, leek variations, squid ink jus

The Lean One 29.00 €

Marinated in wild garlic, roasted fennel and its emulsion, lightly vinegared meat jus

Poultry / Prawns 33.00 €

Like a chimera, chanterelles and corn, "Barbecue" condiment, surf and turf juice

The Xai Lamb 34.00 €

12-hour confit shoulder, panisse fries, aioli espuma, condiment and black garlic jus


Vegetarian Dish  24.00 €

Depending on the season and the Chef's inspiration

Desserts

Selection of Aged Cheeses 13.00 €

Chili jam, mesclun salad and dried fruit

The Apple   13.00 €

Timut pepper tart, buckwheat shortbread, vanilla espuma, cider sorbet

Madagascar Vanilla 14.00 €

Crispy mille-feuille, a play of vanilla textures

Dark Chocolate 15.00 €

Warm soufflé mousse, miso caramel, toasted sesame tuile, salted caramel ice cream

Seasonal Dessert 14.00 €

According to the Pastry Chef's inspiration

————— Menu 50€ —————

Starter / Main Course / Dessert

Net price including all taxes and service

Information on the 14 allergens that may be present in our dishes is available at the register

 Vegetarian  Gluten-free

 Lactose-free

Entrantes

Espárragos 16.00 €

Tomates blancos y verdes de Adrien, espuma holandesa con pimiento Timut, vinagreta de naranja y virutas de jamón de bellota.

La alcachofa 18.00 €

Pequeña seta violeta cocinada al estilo barigoule, yema de huevo confitada, condimento de ajo, emulsión de ajo silvestre

Ceviche (según disponibilidad) 19.00 €

Coulis de berros, encurtidos de rábano de colores, condimentos de pomelo.

El pato 21.00 €

Tataki supremo, croquetas de ostras y algas, mayonesa de mango.

Platos principales

El cerdo ibérico 28.00 €

Calamares capturados en la cocción lenta y prolongada, sellados, con tentáculos vírgenes, chorizo, variaciones de puerro y jugo de tinta de calamar.

Corvina 29.00 €

Marinado en ajo silvestre, hinojo asado y su emulsión, jugo de carne ligeramente avinagrado.

Ave / Gambas 33.00 €

Como una quimera, rebozuelos y maíz, condimento "barbacoa", jugo de mar y tierra

El cordero Xai 34.00 €

Paletilla confitada durante 12 horas, patatas fritas panisse, espuma de alioli, condimento y jugo de ajo negro

Vegetal 24.00 €

Dependiendo de la temporada y de la inspiración del chef.

Postre

Selección de quesos curados 13.00 €

Mermelada de pimiento, mesclun, frutos secos

La manzana 13.00 €

Tarta tatin de pimienta timut, galletas de trigo sarraceno, espuma de vainilla, sorbete de sidra

Vainilla de Madagascar 14.00 €

Milhojas crujiente, un juego de texturas de vainilla

Chocolate negro 15.00 €

Mousse de soufflé caliente, caramelo de miso, teja de sésamo tostado, helado de caramelo salado

Postre de temporada 13.00 €

Según la inspiración del pastelero

Menu 50€

Entrantes / Platos principales / Postre

Precio neto con impuestos y servicio incluidos

La información sobre los 14 alérgenos que pueden estar presentes en nuestros platos está disponible en la caja.

 Vegetariano  Sin gluten

 Sin lactosa