

Menu du déjeuner

Apéritif du chef

*

Endives avec du fromage bleu, du coing, des noix de pin grillées et du vinaigre de modène.

Ballon truffled avec des pois chiches, des racines et des châtaigniers.

Légumes avec jus rôti, bacon de cou et d'œuf à 63 ° C.

Beignets de poulpe avec son encre, citron Kéfir et Katsuobushi alioli

Paella Valenciana, avec poulet, lapin et garrafon.

Jambe de porc à basse température avec son jus de pomme de terre et sa purée

"Suquet blanc" de maquereau, légumes croquants et cendres de crevettes

Notre "Pepito": la moitié de Becerra, Brie, Cecina, poivrons Pitrons et tartare salsa (Suppl. 2,50 €)

Bogovante riz (sec ou brique) (Suppl. 12,50 €)

Mousse au chocolat avec praliné des noisettes (Suppl. 3,00 €)

Cheese cake "gluten sans"

Pannacotta de apricot et maracuyá

Yaourts et crème glacée.

*

Pain, eau et verre de vin

22,90 €

(TVA incluse)

Du 22 au 26 novembre