

Entradas, Starters, Entrées.

Foie gras mi-cuit casero a la mistela y pasas, pan de especies <i>Chef's duo foie gras with mistela and grapes, gingerbread toasts</i> <i>Foie gras mi- cuit au moscatel et raisins secs, toasts de pain d'épices</i>	18,95€
Cúpula de salmones rellenos de un tartare fino de aguacate espárragos y salmón. <i>Dome of two sorts of salmon with fine salmon, avocado and asparagus tartar.</i> <i>Dôme aux deux saumons, fourré d'un fin tartare d'avocat, saumon et asperges.</i>	13,75€
Les Rillettes du Mans y sus tostadas. <i>Smooth "Le Mans" pork paté & toast.</i>	7,00€
Ensalada de carne de vieiras ligeramente salteadas con tomates confitados caseros. <i>Mixed lettuce with pan-fried scallops with chefs' sundried tomatoes.</i> <i>Mesclun de salades accompagné de Saint-Jacques juste poêlées et ses tomates confites.</i>	11,45€
Sopa de pescado casera. <i>Home-made fish soup.</i> <i>Soupe de poissons faite maison.</i>	9,00€
Ensalada de camembert frito con semilla de sésamo, aliñada con su emulsión de aceite de nuez. <i>Fried camembert salad with sésamo seeds, seasoned with walnut oil emulsion.</i> <i>Salade de camembert frit en graines de sésame, assaisonnée de son émulsion à l'huile de noix.</i>	8,50€

Mejillones gratinados - <i>Gratinate mussels - Moules gratinées.</i>	8,50€
Caracoles de Borgoña - <i>Snails of burgonde - Escargots de Bourgogne (6ud.)</i>	10,00€
Quiche del dia - <i>Quiche of the Day - Quiche du jour.</i>	7,00€
Sopa/Crema del dia - <i>Soup of the day - Soupe du jour.</i>	7,50€
Tabla de 3 quesos franceses <i>Selection of three French cheeses</i> <i>Assortiments de 3 fromages français</i>	14,00€
<i>Entradas del mes - Starters of the month - Entrées du mois</i>	
Gnocchis de guisantes y queso de cabra con salvia sobre lecho de canonigos <i>Peas, goat's cheese and sage Gnocchis on a bed of lamb's lettuce</i> <i>Gnocchis de petits pois, fromage de chèvre et sauge sur lit de mâche.</i>	9,25€
Carpaccio de salmon marinado con eneldo y pimienta rosa, chantilly de lima <i>Marinated salmon carpaccio with dill and rose pepper and its lime chantilly</i> <i>Carpaccio de saumon mariné à l'anety et poivre rose et sa chantilly au citron vert.</i>	10,00€
Pickles – meli-melo de verduras crujientes y jamón serrano. <i>Pickles crisps vegetables meli-melo and serrano ham.</i> <i>Pickles, melimelo de légumes croquants et jambon Serrano.</i>	9,25€

De la Tierra, From the Land, De notre terre.

Magret de pato con salsa de piña y te Earl Grey <i>Sliced duck breast dressed with pineapple and tea Earl Grey sauce.</i> <i>Eventail de magret de canard sauce ananas et thé Earl Grey.</i>	18,75€
El Cordero en corona asada al romero. <i>Roasted Rack of lamb with herbs of Provence.</i> <i>Carré d'agneau rôti aux fines herbes.</i>	23,75€
Solomillo de ternera “Rossini”, con escalope de foie salteada y su reducción balsámica de oporto. <i>Tournedos “Rossini”, with pan-fried foie gras, black truffles, with balsamic and port reduction.</i> <i>Tournedos “Rossini”, et son escalope de foie gras poêlée avec sa réduction balsamique au porto.</i>	27,75€
Tartare de boeuf / Steak Tartar .	19,50€
Entrecot de ternera de Galicia a la sal de Guérande. - Salsa Roquefort o 3 pimentas. <i>Galician Entrecot of beef grilled with 'Guérande' salt and Roquefort or 3 Peppers dressing.</i> <i>Entrecôte de bœuf - Provenance Galice - grillée au sel de Guérande. - Sauce Roquefort ou 3 poivres.</i>	19,50€

Del Mar, From the Sea, De la mer.

Filete de Gallo San Pedro con su reducción de soja y Gambas <i>Filet of John Dory Fish dressed with a soja and prawns reduction.</i> <i>Filet de Saint Pierre et sa réduction de Soja et crevettes.</i>	24,50€
La carne de Viera salteada con su infusión de anís estrellado, polenta y espárragos. <i>Scallops dressed with an anis star infusion, on a bed of polenta and asparagus.</i> <i>Les noix de saint jacques, son infusion à l'anis étoilé sur lit de polenta et ses asperges vertes.</i>	23,55€
El Lenguado Meunière. <i>Sole Meunière – Floured sole pan fried with butter.</i> <i>La Sole Meunière.</i>	21,10€
Pescado del dia <i>Fish of the day</i> <i>Poisson du jour</i>	S/M
Escorpa o Cabracho rojo, al estilo “bouillabaisse” revisitado <i>Scorpion fish filet “bouillabaisse” style</i> <i>Filet de Rascasse, comme une bouillabaisse.</i>	24,75€
Taco de Atun Rojo con salsa de Soja, sesamo y miel. <i>Red Tuna with soy, sesame and honey sauce.</i> <i>Steak de Thon rouge et sa sauce au soja, sésame et miel.</i>	21,20€

Postres, Desserts.

La tarta fina de manzana con su helado de vainilla (15min). <i>Fine pastry Apple tart with vanilla ice cream (15min).</i> <i>Tarte fine aux pommes et sa boule de glace vanille (15min).</i>	7,50€
Vacherin de frambuesa. <i>Rapsberry Vacherin.</i> <i>Vacherin à la framboise.</i>	7,55€
La crème brulée.	7,35€
El soufflé de chocolate acompañado de su helado de vainilla (10min). <i>Chocolate soufflé with vanilla ice cream (10min).</i> <i>Soufflé au chocolat, au cœur fondant, accompagné de sa boule de glace vanille. (10min).</i>	7,50€
Profiteroles de vainilla con chocolate caliente. <i>Vanilla profiteroles with warm chocolate.</i> <i>Profiteroles au chocolat.</i>	8,50€
Crêpes Suzette.	8,75€
Café o té Gourmand. <i>Con surtido degustación de diversos postres caseros.</i> <i>With assortment of different sorts of small desserts</i>	7,00€
Tartelette passion kiwi et meringue de coriandre.	8,50€