

Entradas, Starters, Entrées.

Foie gras mi-cuit casero a la mistela y pasas, pan de especias Chef's duo foie gras with mistela and grapes, gingerbread toasts <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. Dome of two sorts of salmon with fine salmon, avocado and asparagus tartar. <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. Smooth "Le Mans" pork paté & toast.	7,00€
Ensalada de carne de vieiras ligeramente salteadas con tomates confitados caseros. Mixed lettuce with pan-fried scallops with chefs' sundried tomatoes. <i>Mesclun de salades accompagné de Saint-Jacques juste poêlées et ses tomates confites.</i>	11,45€
Sopa de pescado casera. Home-made fish soup. <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. Fried camembert salad with sésamo seeds, seasoned with walnut oil emulsion. <i>Salade de camembert frit en graines de sésame, assaisonnée de son émulsion à l'huile de noix.</i>	8,50€

Los pescados servidos y/o preparados a crudos han sido previamente congelado según el real decreto 1420/06 Todas nuestras preparaciones pueden llevar alérgenos, no duden de preguntarnos en caso de duda.

Mejillones gratinados - Gratinated mussels - Moules gratinées.	8,50€
Caracoles de Borgoña - Snails of burgonde - Escargots de Bourgogne (6ud.)	10,00€
Quiche del día - Quiche of the Day - Quiche du jour.	7,00€
Sopa/Crema del día - Soup of the day - Soupe du jour.	7,50€
Tabla de 3 quesos franceses Selection of three French cheeses <i>Assortiments de 3 fromages français</i>	14,00€
<i>Entradas del mes - Starters of the month - Entrées du mois</i>	
Ceviche de bacalao con su salpicon de aguacate y fresas. Fresh Cod Ceviche with avocado and strawberries salpicon. <i>Céviche de cabillaud salpicon d'avocat et fresas.</i>	10,50€
Croquetas de quinoa al cúrcuma y queso de cabra. Quinoa « croquetas » style with goat's cheese and curcuma. <i>Croquettes de quinoa au fromage de chèvre et curcuma.</i>	9,50€
Huevo pochado sobre crema de guisantes y su crujiente de jamón serrano. Poached eggs on a peas creamy soup and its crunchy Serrano ham. <i>Œuf poché sur crémeux de petits pois et son croustillant de jambon serrano.</i>	8,50€

Los pescados servidos y/o preparados a crudos han sido previamente congelado según el real decreto 1420/06 Todas nuestras preparaciones pueden llevar alérgenos, no duden de preguntarnos en caso de duda.

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

<p>Magret de pato con salsa de piña y te Earl Grey Sliced duck breast dressed with pineapple and tea Earl Grey sauce. <i>Eventail de magret de canard sauce ananas et thé Earl Grey.</i></p>	18,75€
<p>El Cordero en corona asada al romero. Roasted Rack of lamb with herbs of Provence. <i>Carré d'agneau rôti aux fines herbes.</i></p>	23,75€
<p>Solomillo de ternera "Rossini", con escalope de foie salteada y su reducción balsámica de oporto. Tournedos "Rossini", with pan-fried foie gras, black truffles, with balsamic and port reduction. <i>Tournedos "Rossini", et son escalope de foie gras poêlée avec sa réduction balsamique au porto.</i></p>	27,75€
<p>Tartare de boeuf / Steak Tartar .</p>	19,50€
<p>Entrecot de ternera de Galicia a la sal de Guérande. - Salsa Roquefort o 3 pimientos. Galician Entrecot of beef grilled with 'Guérande' salt and Roquefort or 3 Peppers dressing. <i>Entrecôte de bœuf - Provenance Galice - grillée au sel de Guérande. - Sauce Roquefort ou 3 poivres.</i></p>	19,50€
<p>Medallones de pollo de Coral rellenos de ricotta y tomates confitados, salsa de albahaca. Medallions of free range chicken, ricotta and cristallized tomatoes, basil sauce. <i>Medaillons de poulet fermier ricotta et tomates confites et sauce basilic.</i></p>	18.50€

Los pescados servidos y/o preparados a crudos han sido previamente congelado según el real decreto 1420/06 Todas nuestras preparaciones pueden llevar alérgenos, no duden de preguntarnos en caso de duda.

Del Mar, From the Sea, De la mer.

Filete de Cabracho rojo con su reducción de soja y Gambas. Filet of Scorpion Fish dressed with a soja and prawns reduction. <i>Filet de Rascasse et sa réduction de Soja et crevettes.</i>	24,50€
La carne de Viera salteada con su infusión de anís estrellado, polenta y espárragos. Scallops dressed with an anis star infusion, on a bed of polenta and asparagus. <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. Sole Meunière – Floured sole pan fried with butter. <i>La Sole Meunière.</i>	22,10€
Pescado del dia Fish of the day <i>Poisson du jour</i>	S/M
Filete de Corvina salvaje con salsa de cidra. Filet of Stonebass with Cider sauce <i>Filet maigre sauce au cidre.</i>	21,50€

Los pescados servidos y/o preparados a crudos han sido previamente congelado según el real decreto 1420/06 Todas nuestras preparaciones pueden llevar alérgenos, no duden de preguntarnos en caso de duda.

Postres, Desserts.

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

Los pescados servidos y/o preparados a crudos han sido previamente congelado según el real decreto 1420/06 Todas nuestras preparaciones pueden llevar alérgenos, no duden de preguntarnos en caso de duda.