

Menu Del dia

Entradas

Quiche del dia - Quiche of the Day - *Quiche du jour.*

Sopa/Crema del dia - Soup of the day - *Soupe du jour.*

Les Rillettes du Mans y sus tostadas. - Smooth “Le Mans” pork paté & toast

Platos

Onglet con Echalotes.

Pescado del dia – Fish of the day – *Poisson du jour*

Rollos de pollo de coral ricota y tomates confitados, salsa de albahaca
Free range breast of Chicken rolled with ricotta and sundried tomatoes, served with a basil sauce
Roulade de poulet de campagne à la Ricotta et tomates confites, sauce au basilic

Postres

Mousse au chocolat Guanaja

La crème brûlée

Assiette de fromage

Glace sorbet

Café o thé Gourmand (+3€)

Precio 15€ Iva inc.
Menu por medio dia,
No servidos los Domingos,
Pan Alioli,
Sin Bedidas

Menu Gourmandise

Entradas

Mejillones gratinados - Gratinated mussels - *Moules gratinées.*

Sopa de pescado casera. - Home-made fish soup - *Soupe de poissons faite maison.*

Croquetas de quinoa al cúrcuma y queso de cabra
Quinoa « croquetas » style with goat's cheese and curcuma.
Croquettes de quinoa au fromage de chèvre et curcuma.

Platos

Tartare de boeuf / Steak Tartar

Entrecot de ternera de Galicia a la sal de Guérande. Salsa Roquefort o 3 pimientos
Galician Entrecot of beef grilled with 'Guérande' salt. Roquefort or 3 Peppers dressing.
Entrecôte de bœuf - Provenance Galice - grillée au sel de Guérande. Sauce Roquefort ou 3 poivres.

Magret de pato con salsa de naranja y jengibre
Sliced duck breast dressed with orange and ginger sauce.
Eventail de magret de canard sauce à l'orange et gingembre.

Filete de Corvina salvaje con salsa de cidra.
Filet of Stonebass with Cider sauce
Filet maigre sauce au cidre.

Postres

La crème brûlée.
Baba au Limoncello
Mousse au chocolat Guanaja
Café o té Gourmand
Assiette de deux fromages français

Precio 25€ Iva inc.
Todo los días, medio día y Noche.
Sin Bebida.

Menu Gourmand

Entradas

Caracoles de Borgoña - Snails of burgonde - Escargots de Bourgogne (6ud.)

Ceviche de Dorada, Jalea de lima y gazpacho de pepino con menta
Sea Bream Ceviche, lime Jelly and cucumber gazpacho with mint
Ceviche de daurade, gelée de citron vert et gazpacho de concombre et menthe.

Ensalada de magret de pato ahumado y mollejas confitadas, vinagreta de frambuesas.
Smoked duck breast salad with duck confited sweetbreads and raspberry vinaigrette
Salade de magret de canard fumé et gésiers confits, vinaigrette de framboise

Platos

El Cordero en corona asada al romero.
Roasted Rack of lamb with herbs of Provence.
Carré d'agneau rôti aux fines herbes.

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.
Tournedos "Rossini", et son escalope de foie gras poêlée avec sa réduction balsamique au porto.

Filete de Cabracho rojo con su reducción de mariscos
Filet of Scorpion Fish dressed with a bisque reduction.
Filet de Rascasse et sa réduction de bisque de crustacés

El Lenguado Meunière.

Postres

Postres a elegir a la carta
o
Assiette de trois fromages

Precio 35€ Iva inc.
Todo los días, medio día y Noche.
Sin Bebida