

NUESTRA CARTA

Para Empezar Bien:

<i>Ostras de la Isla de Oléron.</i>	2,9 Ud.
<i>Zamburiñas de Vigo a la plancha.</i>	2,9 Ud.
<i>Escargots de Bourgogne (6Ud.).</i>	9
<i>Oeuf Coquotte con Foie Mi-cuit.</i>	9
<i>Rillettes de Oca.</i>	10

<i>Mejillones de Roca al vapor o con Salsa Bretona.</i>	
<i>Ensaladilla Rusa con Ventresca y Langostinos.</i>	
<i>Ensalada de Burrata, Tomate en rama, Rúcula y aceite de Albahaca.</i>	12
<i>Ensalada "Niçoise" Atún, Anchoas, Huevos duros, Aceitunas negras.</i>	
<i>Tortilla cremosa de Foie y Boletus a la Trufa.</i>	

Los Más Clásicos: 18

<i>Tartar de Atún.</i>	
<i>Tartar de Lubina con Mango y Aguacate.</i>	
<i>Tostas de Berberechos con salsa Tártara.</i>	
<i>Solomillo de Atún Plancha con Sésamo negro y Tomate concassé.</i>	
<i>Pulpo a la brasa con crema de Patata trufada.</i>	
<i>Pescado de Temporada Meunière con Alcaparras.</i>	

<i>Alcachofas con salteado de Jamón, Foie y fondo de Puerros.</i>	
<i>Steak Tartar de Solomillo con Patatas fritas.</i>	
<i>Medallón de Rabo de Toro relleno con Foie.</i>	

Les Plus Français: 19

<i>Foie Gras de Canard (Mi-cuit o Fresco).</i>	
<i>Magret de Canard fileteado con salsa Dax y Patatas fritas.</i>	
<i>Confit de Canard con agridulce de Naranja y Oloroso.</i>	
<i>Filet de Boeuf de Chalosse. (Salsa a elegir: Mostaza antigua, Roquefort, Setas).</i>	

<i>Degustación de 5 Quesos.</i>	13
---------------------------------	----