

NUESTRA CARTA

Para Empezar Bien.....

<i>Ostra de la Isla de Oléron.</i>	2,9 Ud.
<i>Zamburiña de Vigo a la plancha.</i>	2,9 Ud
<i>Mejillón de Roca al vapor o con salsa Bretona.</i>	12
<i>Rillettes de Oca.</i>	10

<i>Ensaladilla Rusa con Ventresca y Langostinos.</i>	}	12
<i>Ensalada de Burrata, Tomate en rama, Rúcula y aceite de Albahaca.</i>		
<i>Ensalada "Landaise" con Mollejas y Jamón de Pato, Beicon.</i>		
<i>Tortilla cremosa de Foie y Boletus a la Trufa.</i>		
<i>Pavo en Escabeche con Puerros y Zanahoria.</i>		

Los Más Clásicos..... 17

<i>Tostas de Berberechos con salsa tártara.</i>
<i>Tartar de Atún.</i>
<i>Tartar de Lubina con Aguacate y Mango.</i>
<i>Solomillo de Atún Plancha con Sésamo negro y Tomate concassé.</i>

<i>Pescado de Temporada Meunière con Alcaparras.</i>
<i>Pulpo a la brasa con crema de patata trufada.</i>
<i>Bacalao a Brás con Pimientos verdes confitados.</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 agrídulce de Naranja y Oloroso.</i>
<i>Filet de Boeuf de Chalosse con salsa a elegir: (Mostaza antigua, Roquefort, Setas).</i>

<i>Degustación de 6 Quesos.</i>	14
---------------------------------	----