

NUESTRA CARTA

Para Empezar Bien:

Ostras de La Isla de Oléron.	2,9 Ud.
Zamburiñas de Vigo a La plancha.	2,9 Ud.
Navajas a La Plancha (6Ud.).	8,4

Rillettes de Oca o Paté de Campaña.	10
Oeuf Coquotte con Foie Mi-cuit.	
Quiche Lorraine.	

Mejillones de Roca al vapor o con Salsa Bretona. s/m	12
--	----

Ensalada de Cogollos con Bonito y Piquillo.	13
Ensaladilla Rusa con Ventresca.	
Ensalada de Burrata, Tomate en rama, Rúcula y aceite de Albahaca.	
Tortilla cremosa de Foie y Boletus a La Trufa.	

Para Seguir Mejor: 18

Tostas de Berberechos con salsa Tártara.	
Txangurro Gratinado con Espárragos Blancos.	

Tartar de Atún.	
Tartar de Dorada con Mango.	

Solomillo de Atún Plancha con Sésamo negro y Tomate concassé.	
Pescado de Temporada Meunière con Alcaparras.	

Alcachofas con salteado de Jamón, Foie y fondo de Puerros.	
Steak Tartar de Solomillo con Patatas fritas.	

Les Plus Français: 19

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

Degustación de 4 Quesos.	12
--------------------------	----