

MENU 49€

APÉRITIF | APPETIZER




- | | |
|---|--------------------------------------|
| Croquette de jambon | Ham croquette |
| Beignet de morue avec mousseline d'ail noir | Cod fritter with black garlic muslin |

OPTION VÉGÉTARIENNE | VEGETARIAN OPTION

- | | |
|-----------------|----------------|
| Coca de légumes | Vegetable coca |
|-----------------|----------------|




ENTRÉE | STARTER

AU CHOIX | CHOOSE FROM

- | | |
|---|--|
| Steak tartare accompagné d'un ajoli truffé | Steak tartare accompanied by a truffle ajoli |
| Noix de Saint-Jacques avec crème de céleri, fruit de la passion et huile de truffe | Scallops with celery cream, passion fruit and truffle oil  |
| Burratina de Puglia avec carpaccio de fenouil, tomates séchées, pesto de betterave et basilic | Puglia Burratina with fennel carpaccio, dried tomatoes, beetroot pesto and basil   |

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

AU CHOIX | CHOOSE FROM

- | | |
|--|--|
| Cochon de lait confit et croustillant avec compote de pomme au cardamome | Confi and crunchy suckling pig with cardamom apple compote  |
| Maigre grillé avec mousse de courge et ses graines, huile d'aneth | Grilled meagre with pumpkin foam with seeds, dill oil  |
| Risotto de champignons de saison avec fromage scamorza fumé | Seasonal mushroom risotto with smoked scamorza cheese  |

DESSERT | DESSERT

AU CHOIX | CHOOSE FROM

- | | |
|---|--|
| Coulant de chocolat avec glace à la vanille | Chocolate coulant with vanilla ice cream |
| Cheesecake Agust | Cheesecake Agust |

BOISSONS | DRINKS

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Verre Verema i Colita | Glass Verema i Colita |
| Verre Saltimbanqui (Verdejo) | Glass Saltimbanqui (Verdejo) |
| Verre Armentia Madraza (Rioja) | Glass Armentia Madraza (Rioja) |
| Eau pétillante/naturelle | Sparkling/Still water |

MENU 85€

APÉRITIF | APPETIZER

| | |
|---|--------------------------------------|
| Croquette de jambon | Ham croquette |
| Beignet de morue avec mousseline d'ail noir | Cod fritter with black garlic muslin |

OPTION VÉGÉTARIENNE | VEGETARIAN OPTION

| | |
|-----------------|------------------|
| Coca de légumes | Vegetable coca ✓ |
|-----------------|------------------|

ENTRÉE | STARTER

AU CHOIX | CHOOSE FROM

| | |
|---|---|
| Steak tartare accompagné d'un ajoli truffé | Steak tartare accompanied by a truffle ajoli |
| Cannelloni d'avocat rempli de crevettes rouges | Avocado cannelloni filled with red prawns 🍤 |
| Sucrines rôties accompagnés de poudre de champignon | Baby romaine accompanied with mushroom powder ✓ |

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

AU CHOIX | CHOOSE FROM

| | |
|---|--|
| Cannellonis de poulet à la béchamel truffée, demi-glace et amandes | Chicken cannelloni with truffle béchamel, demi-glace and almonds |
| Noix de Saint-Jacques avec crème de céleri, fruit de la passion et huile de truffe | Scallops with celery cream, passion fruit and truffle oil 🍤 |
| Burratina de Puglia avec carpaccio de fenouil, tomates séchées, pesto de betterave et basilic | Puglia Burratina with fennel carpaccio, dried tomatoes, beetroot pesto and basil ✓ |

DEUXIÈME PLAT PRINCIPAL | SECOND MAIN COURSE

AU CHOIX | CHOOSE FROM

| | |
|---|---|
| Filet de boeuf avec gratin de pomme de terre | Beef filet steak with potato gratin 🍤 |
| Maigre grillé avec mousse de courge et ses graines, huile d'aneth | Grilled meagre with pumpkin foam with seeds, dill oil 🍤 |
| Risotto de champignons de saison avec fromage scamorza fumé | Seasonal mushroom risotto with smoked scamorza cheese ✓ |

DESSERT | DESSERT

AU CHOIX | CHOOSE FROM

| | |
|---|--|
| Coulant de chocolat avec glace à la vanille | Chocolate coulant with vanilla ice cream |
| Cheesecake Agust | Cheesecake Agust |

BOISSONS | DRINKS

| | |
|---|---|
| Verre Verema i Collita | Glass Verema i Collita |
| Verre Born Rosé (Grenache, Tempranillo) | Glass Born Rosé (Grenache, Tempranillo) |
| Verre Laus (Chardonnay) | Glass Laus (Chardonnay) |
| Verre Bru de Verdu (Syrah, Merlot, Tempranillo) | Glass Bru de Verdu (Syrah, Merlot, Tempranillo) |
| Eau pétillante/naturelle | Sparkling/Still water |
| Café | Coffee |