

Starters // Entrées

<i>Porcini cream, poached egg and "sobrassada" caviar</i> <i>Crème de cèpes, oeuf poché et caviar de "sobrassada"</i>	21,00€
<i>Lobster salad with mango, watercress emulsion and enoki golden</i> <i>Salade de homard avec mange, émulsion de cresson et enoki golden</i>	27,00€
<i>Green/white asparagus salad with cockles, lemon soup and king prawns</i> <i>Salade d'asperges vertes/blanches avec coques, soupe au citron et lagoustines</i>	21,00€
<i>Micuit foie gras with red roses marmalade, fruit-studded bread and litchis salad</i> <i>Foie gras micuit a la confiture de roses, pain de fruits et salade de litchis</i>	23,00€

Fish // Poissons

<i>Caramelized scallops with pumpkin/orange ravioli, yoghurt and tamarind</i> <i>Coquilles saint-jacques caramélisées avec ravioli de courge/orange yaourt et tamarin</i>	26,00€
<i>Steam turbot with shitakes, peanut and truffle</i> <i>Turbot à le vapeur avec shitakes, cacahuète et truffe</i>	31,00€
<i>Sturgeon with iberian catalan bacon, modena salsify and tender almond</i> <i>Esturgeon avec lard catalan ibérique, salsifis au modena et amande tender</i>	32,00€
<i>Monkfish tail baked in rum with roasted garlic and gratinated razor shells—"sofregit"</i> <i>Lotte au rhum avec ail brûlé, couteaux de mer gratinée—"sofregit"</i>	33,00€

Meat // Viandes

<i>Organic chicken, king prawns and artichokes</i> <i>Poulet fermier, langoustines et artichauts</i>	30,00€
<i>Grilled "Presa ibérica" (pork meat), royal of idiazábal cheese, quince and vanilla</i> <i>"Presa ibérica" grillé (viande de porc), royal de fromage idiazábal, coing et vanille</i>	31,00€

Lavender honey lacquer lamb and muesli with blue cheese truffle 32,00€
Agneau laqué de miel de lavande et muesli avec un bonbon de fromage bleu

Oxtail in crépinette, parmesan cheese, potato millefeuille and his own juice 29,00€
Queue de boeuf dans crépinette, parmesan, millefeuille de pommes de terres et son jus

Our Classics // A Nous Classiques

Papardelle with pesto, green vegetables and parmesan cheese 18,00€
Papardelle avec pesto, légumes vertes et fromage parmesan

Grilled tuna with a niçoise garnish and olives mayonnaise 23,00€
Thon à la braise avec garniture niçoise et mayonnaise d'olives

Entrecôte steak with sautéed vegetables and bearnesa sauce 25,00€
Entrecôte de veau avec et légumes sautées et bearnesa sauce

Veal Piccata, potato purée and old moustard 25,00€
Piccata de veau, purée de pomme de terre et moutarde ancienne

Classic Ceasar Salad 17,00€
*To choose: (with Chicken *19€ / with King Prawns *21€ / with Lobster * 23€)*

Salade Ceasar classique
*À choisir (avec le Poulet *19€ / avec Gros Bouquets *21€ / avec Homard* 23€)*

Desserts

Rosita Hazelnut: 12.50€
Hazelnut cream, licorice sponge cake and "Rosita" ice-cream
Rosita Hazelnut:
Crèmeux de noisette, biscuit de savoie de réglisse et glace de "Rosita"

<i>Chocolate Passion:</i>	12.50€
<i>Different textures of chocolate with mint</i>	
<i>Passion pour le Chocolat:</i>	
<i>Différentes textures de chocolat avec menthe</i>	
<i>Lacteal Fruits:</i>	11.50€
<i>Red fruits varieties combined with different lacteal derivatives</i>	
<i>Fruits Lactés:</i>	
<i>Variétés de fruits des bois combinés avec différents dérivés lactés</i>	
<i>Hungarian Air:</i>	12.50€
<i>Apricot cream with Tokaji sorbet, figs/apricot jam, and fruits crispy bread</i>	
<i>Air de la Hongarie:</i>	
<i>Crèmeux d'abricots avec sorbet de Tokaji, confiture de figues/orillon et pain de fruits croquant</i>	
<i>Asian Temptation:</i>	11.50€
<i>Tea earl grey sablée with chocolate /candy cream and apple ice-cream</i>	
<i>Tentation Asiatique :</i>	
<i>Sablé de thé earl grey avec crèmeux de chocolat/bonbon et glace de pomme</i>	

7% tax not included