

## CARTE DE SAISON DU DÉJEUNER

### Pour Commencer

Piquillos farcis au confit d'agneau en moussaka froide, pulpe d'aubergine à l'huile d'olive Arbequina **12,00 €**

Tête de Veau et Bulots sauce gribiche sur une fine tartelette, radis croquants et graines de moutarde **12,00 €**

Daurade Royale et fenouil en tartare à l'huile d'olive vanillée, bouillon Dashi aux olives de Manzanilla **12,00 €**

suggestion du jour a l'ardoise **0,00 €**

Salade César du maraîcher aux copeaux de légumes Parmesan Reggiano, câpres et croutons dorés **12,00 €**

Carpaccio de Gambas « Black Tiger » mi- cuit sous le grill piment d'Espelette et feuilles de Roquette **19,90 €**

L'assiette de jambon Pata Negra "Guijuelo" pain frotté à l'ail **19,90 €**

### Pour suivre

Risotto Arborio à l'encre de seiche, artichaut poivrade, Poulpe grillé, confit de citron et basilic **21,00 €**

Dos de cabillaud aux herbes, carottes « couleurs » bouillon de pois chiche légèrement épicé **21,00 €**

suggestion à l'ardoise **0,00 €**

Poulette du Gers rôtie, pommes grenailles confites et jus à la feuille de laurier **21,00 €**

Tête de cochon croustillante, vinaigrette d'herbes fraîches pommes Monalisa écrasées au beurre demi-sel **21,00 €**

Côte de bœuf d'Irlande rôtie pour deux à la Bordelaise salades maraichères du moment **39,00 €**

### Pour le Plaisir

Caillé de chèvre frais à l'huile d'olive et radis croquants **11,00 €**

Sablé « sucré-salé » au gorgonzola, condiment « fraise au balsamique » **11,00 €**

Pavlova « framboise-litchi » meringue au citron vert **10,00 €**

Notre cheesecake caramélisé, sorbet abricot **10,00 €**

Verrine au chocolat de Tanzanie, pomelos et yuzu **10,00 €**

suggestion du jour **0,00 €**

Fenouil confit aux épices douces, sorbet citron **10,00 €**

Le café gourmand avec ses tapas sucrés **10,00 €**