### AU DEJEUNER

Menu à l'Aveugle (Ce menu peut être servi en moins d'1h30)

Les portions sont étudiées pour vous offrir un déjeuner agréable

Entrée,

Poisson,

Viande,

Dessert

2 verres de vin, eau minérale (50cl), café compris

75 €

### Menu Club 60 €

Entrée, Plat, Dessert, un verre de vin, eau minérale (50cl), café compris

Entrée Plat Dessert 45 €

Entrée & Plat, Plat & Dessert 39 €

## AU DINER

## Carte

#### Entrées

La Paella de José Manuel Miguel	40 €
Gaspacho de concombre à l'émulsion de pomme verte, lamelles de poutargue, feta, amandes et fraises des bois fraîches	39 €
Filet de maquereau cuit à l'étuvée et salade de quinoa à la tomate, canelone d'ananas farçi, mayonnaise d'ail noir et vinaigrette passion	36 €
Pavé de thon rouge mi-cuit laqué au jambon bellota, abricôts caramélisés, coulis de piquillos et emulsion de pimenton de la vera	39 €
Plats	
Filet de Saint-Pierre cuit à basse température, persillade d'algues, moules et girolles en escabèche, sauce bloody mary	39 €
Filet de rouget poêle, crème d'épinards, sauce hollandaise au safran, artichauts et brocolis sautés au <i>chorizo</i>	42 €
Gigot d'agneau de <i>Burgos</i> confit et laqué, purée d'aubergines fumées et carottes, chèvre frais fouetté et tonda gentile	40 €
Côte de cochon ibérique rôtie à la fondue d'échalotes crémeuses, gyoza à la sobrasada, sauce moutarde à l'ancienne	45 €
Desserts	
Biscuit au chocolat noir, mousse caramel et poire au sirop de bourbon	16 €
Torrija caramélisée, crème anglaise au Earl Grey et glace café	16 €
Frangipane au citron et fraises, soupe froide d'hibiscus	16 €

L'accord mets et vins 10 € / Plat

# Menu Saveurs Iberiques

Le menu du chef en 5 services  $85 \in$ 

Les portions sont étudiées pour vous offrir un dîner agréable,

Chef de cuisine :

José Manuel Miguel

L'accord mets et vins 35 € (Incluant un grand cru, supplément 20 €)

Le Fromage de Marie Quatrehomme et son verre de vin 19 €