

## APPETIZERS / APÉRITIFS

|   |       |  |       |
|---|-------|--|-------|
| OYSTERS 6 units<br><b>6 HUÎTRES</b>                                       | 24,00 | CANTABRIAN ANCHOVIES, BREAD WITH TOMATO<br><b>ANCHOIS DU CANTABRIQUE, PAIN AUX TOMATES</b>                             | 14,00 |
| HAM CROQUETTES<br><b>CROQUETTES DE JAMBON</b>                             | 6,00  | CLAMS AND ALGAE WITH MARINERA SAUCE<br><b>CLOVISSÉS ET ALGUES À LA SAUCE MARINIÈRE</b>                                 | 16,00 |
| TOMATO CONFIT TARTAR<br><b>TARTARE DE TOMATE CONFIT</b>                   | 9,00  | COURGETTE (ZUCCHINI) FLOWER FILLED WITH BLACK SAUSAGE<br><b>FLEUR DE COURGETTE FARCIE À LA SAUCISSE CATALANE NOIRE</b> | 8,00  |
| IBERIAN HAM, COCA WITH TOMATO<br><b>JAMBON IBÉRIQUE, COCA AUX TOMATES</b> | 21,00 | GRILLED LETTUCE HEARTS, DONOSTIAN DRESSING<br><b>COEURS DE LAITUE BRAISÉS, SAUCE DONOSTIARRA</b>                       | 9,00  |
| EGGPLANT WITH MISO AND SESAME<br><b>AUBERGINE AU MISO ET SESAME</b>       | 8,00  |  |       |

## COLD STARTERS / ENTRÉES FROIDES

|  |  |  |       |
|--|--|--|-------|
| WATERCRESS SALAD, CHATKA, APPLE AND MUSHROOMS<br><b>SALADE DE CRESSON, CRABE CHATKA, POMMES ET CHAMPIGNONS</b>                   |  |  | 16,00 |
| “CESAR” PARTRIDGE SALAD<br><b>SALADE “CESAR” DE PERDRIX</b>  |  |  | 14,00 |
| LAMINATED FUNDS ARTICHOKE WITH LEMON<br><b>FONDS D’ARTICHAUTS LAMINÉE AU CITRON</b>  |  |  | 12,00 |
| BEEF CARPACCIO WITH FOIE-GRAS AND TRUFFLE MOUSSE<br><b>CARPACCIO DE VEAU ACCOMPAGNÉ D’UNE MOUSSE DE “FOIE GRAS” ET DE TRUFFE</b> |  |  | 15,00 |

## HOT STARTERS / ENTRÉES CHAUDES

|  |  |  |       |
|--|--|--|-------|
| ONION SOUP WITH PARMESAN ROYAL<br><b>SOUPE À L’OIGNON AVEC UN ROYAL DE PARMESAN</b>  |  |  | 10,00 |
| CREAM OF CHESTNUT SOUP AND SETA MUSHROOMS<br><b>CRÈME DE CHATAÎGNES ET CHAMPIGNONS</b>   |  |  | 12,00 |
| VEGETABLES, TUBERS AND MARKET GARDEN GREENS FROM THE MAREME<br><b>LÉGUMES ET TUBERCULES DU JARDIN DE LA MAREME</b>             |  |  | 11,00 |
| GRILLED ARTICHOKE WITH BABY SQUID<br><b>ARTICHAUTS BRAISÉS ACCOMPAGNÉS DE MINI CALAMARS</b>                                    |  |  | 18,00 |
| SQUID, ROSSINYOL MUSHROOMS, WILD ASPARAGUS AND RED CHARD<br><b>CALAMARS, CHANTERELLES, ASPERGES SAUVAGES ET BLETTES ROUGES</b> |  |  | 14,00 |
| OCTOPUS TERRINE, OIL PURÉE, ROMESCO SAUCE<br><b>TERRINE DE POULPE, PURÉE D’HUILE, SAUCE ROMESCO</b>                            |  |  | 14,00 |

## PASTA & RICE / PÂTES ET RIZ

|   |                  |
|---|------------------|
| TAGLIOLINI WITH TRUFFLE<br><b>TAGLIOLINI AUX TRUFFES</b>                                      | 16,00            |
| ROASTED CANNELLONE<br><b>CANNELLONIS DU RÔTI</b>  | 15,00            |
| MUSHROOM RICE, ARTICHOKE AND FOIE-GRAS<br><b>RIZ AUX CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS ET FOIE GRAS</b> | 16,00            |
| SOUPY LOBSTER RICE (MIN. 2 PERSONS)<br><b>RIZ EN SAUCE DE HOMARD (MIN. 2 PERSONNES)</b>       | 25,00<br>X pers. |

## FISHES / POISSONS

|  |       |
|--|-------|
| COD, JUICE OF BAKED PEPPERS, CALÇOT ONIONS<br><b>MORUE, SAUCE AUX PIMENTS GRILLÉS ET CALÇOTS</b>                                 | 16,00 |
| SEA BASS, CHARCOALED LEEKS WITH BLACK OLIVE AND CURRY<br><b>LOUP DE MER SAUVAGE, POIREAUX BRAISÉS AUX OLIVES NOIRES ET CURRY</b> | 27,00 |
| WILD GRILLED TURBOT, POTATO, ONION AND TOMATO<br><b>TURBOT SAUVAGE, POMMES DE TERRE, OIGNONS ET TOMATES</b>                      | 27,00 |

## MEAT / VIANDES

|  |       |
|--|-------|
| VEAL PAILLARD, WILD HERBS<br><b>PAILLARD DE VEAU DE LAIT BRAISÉ, HERBES AROMATIQUES</b>                                  | 22,00 |
| OXTAIL RAGOUT WITH MACARONI AND CEPS MUSHROOMS<br><b>RAGOÛT DE QUEUE DE BŒUF, MACARONS, ÉPICES ET CEPS</b>               | 14,00 |
| SIRLOIN STEAK, FRIED POTATOS AND BERNESE SAUCE<br><b>FILET DE VEAU, POMMES DE TERRE FRITES ET SAUCE BÉARNAISE</b>        | 24,00 |
| WARM ROAST SUCKLING PIG, PINEAPPLE AND CUMIN<br><b>COCHON DE LAIT BRAISÉ À BASSE TEMPÉRATURE, À L'ANANAS ET AU CUMIN</b> | 20,00 |
| STEAK TARTAR, POTATO SOUFFLE<br><b>STEAK TARTARE DE VEAU, POMME DE TERRE SOUFLÉE</b>                                     | 18,00 |