

NOS ENTRÉES

- POULPE BRAISÉ , ASSORTIMENT DE ALMOGROTES DES CANARIES ET POMMES DE TERRE , SUR CRUMBLE À L'ENCRE DE SEICHE..15,50
- CREVETTES SAUTÉES SUR ÉMULSION DE CURRY VERT THAÏ, BASILIC ET MOUSSE LÉGÈRE DE NOIX DE COCO13
- CEVICHE DE POISSON FRAIS ET DE FRUIT DE LA PASSION, AVEC TARTARE D'AVOCAT, MANIOC CONFIT, PATATE DOUCE ET MAÏS13,50
- TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AUX LARMES DE CACAO, CAVIAR DE CITRON VERT, PAIN AUX HERBES ET GÉLATINE À L'AMARETTO ..13,50
- CARPACCIO DE THON SUR LA PULPE DE TOMATE, À LA VINAIGRETTE DE POMME, AU GINGEMBRE ET AUX PIGNONS, AVEC GLACE À LA MOUTARDE VERTE...12,50
- CÈPES ET CHAMPIGNONS BOURGUIGNON, FOIE DE CANARD GRILLÉ ET OEUF CUIT À BASSE TEMPÉRATURE14
- ROULEAUX DE CARPACCIO DE CERF MARINÉ AUX HERBES SAUVAGES AVEC COPEAUX DE FOIE, VINAIGRETTE AUX FIGUES ET POUDRE DE MAÏS GRILLÉ.....12,50
- SALADE 56: MOZZARELLA DE BISON, ORANGE, GRENADE, PARMESAN, BRESAOLA, HERBES JAPONAISES ET VINAIGRETTE À LA MENTE12
- SALADE DE LÉGUMES CUITE SOUS-VIDE, SUR HOUMOUS ET CRUMBLE DE BETTERAVE , À L'HUILE D'ARGAN ET À L'AIR DE FÈVE TONKA...11
- "BONBONS" DE BOUDIN NOIR DE TEROR, SABAYON À LA BIÈRE NOIRE, POMME OSMOTIQUE ET OIGNON ROUGE MARINÉ...12

DE LA MER.....

- POISSON CANARIEN DU JOUR MARINÉ AU MISO ET GRILLÉ, AVEC SAUCE AU CAVA ET YUZÚ, ET RACINE DE LOTUS CROQUANTE ..21
- MER ET MONTAGNE DE COQUILLES SAINT JACQUES GRILLÉS ET DE PORC IBÉRIQUE MARINÉ, SUR QUINOA ROUGE, AVEC MICRO LÉGUMES ET POTIRON AROMATISÉE ...18,50
- CALMARS FARCIS AU RISOTTO DE FOIE TRUFFÉ À LA CRÈME D'OIGNONS ET À L'ENCRE DE CALMAR, AVEC UN GÂTEAU CROQUANT AU BASILIC....19,50
- FILET DE MORUE AU FOUR AVEC CREVETTES BRAISÉES ET SAUCE À "AJOARRIERO" (TOMATE, POIVRON ROUGE, PAPRIKA, AIL ET OIGNON)20
- SAUMON NORVÉGIEN CUIT EN PAPILLOTE AU GINGEMBRE ET CITRON VERT SUR POIREAUX CONFITS AU CHARDONNAY.....19,50

NOS VIANDES

- SURLONGE DE BOEUF GALICIEN GRILLÉ ET EN FILETS, HUILE DE TRUFFE ET FLOCONS DE SEL FUMÉ.....25
- BOULETTES D'AGNEAU DE LAIT AUX ARÔMES ORIENTAUX, ZAALOUK D'AUBERGINE, TRUFFE NOIRE ET MINI LÉGUMES SAUTÉS19
- JOUES DE BOEUF MIJOTÉES DANS UN ARÔME DE VIN ROUGE ET DE CLOU DE GIROFLE, AVEC DU BACON IBÉRIQUE GLACÉ, SUR DE LA PURÉE DE POIS CHICHES ET DES MINI LÉGUMES .20
- SURLONGE DE SANGLIER RÔTI SAUCE AUX BAIES SAUVAGES, ANANAS GRILLÉ, CRUMBLE AU CACAO SALÉ ET ENDIVES BRAISÉES21
- STEAK TARTARE, AVEC COPEAUX DE FOIE, OEUF À LA COQUE À BASSE TEMPÉRATURE, MOUTARDE VERTE, BETTERAVE ET TRUFFE....18

LES DOUCES TENTATIONS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER YAZAEL

- MOUSSE DE NOIX SEMI-FROIDE, MUSCAT SPHÉRIQUE, MACARONS AMARETTO ET CHOCOLAT TEXTURÉ...8,50
- TIRAMISU À LA CALMA CHICHA.....8
- SORBETS ET GLACES DE LA SEMAINE.....6
- TARTE AU CITRON À LA MANIÈRE DE YAZAEL RIEN DE TRADITIONNEL....8,50
- "CRÈME BRÛLÉE" À NOTRE MANIÈRE; AVEC GÉNOISE CROQUANTE À LA VANILLE, GLACE À L'ANANAS TROPICAL ET CHOCOLAT CROQUANT.....8,50
- UMMM QUELQUE CHOSE QUI SEMBLE "BASIQUE": PAIN, CHOCOLAT, HUILE D'OLIVE ET FLOCONS DE SEL8,50