

Mises en bouche

€

Coquilles Saint-Jacques avec lardons et écume de pommes de terre	22.50
Tartare de saumon fumé Carpier avec avocat et oeuf (Norvège)	22.00
Carpaccio de faux-filet Wagyu A5 avec parmesan 120 g (Japon)	28.00
Huîtres Thierry Guillemet n° 3 (Normandie)	6.50
Plateau de fromages des Pyrénées aux fruits secs (Espagne)	20.50

Entrées

OEufs au plat avec jambon ibérique et frites	21.50
Ceviche à la péruvienne	24.00
Champignons des bois avec oeuf poché, bacon et purée de fromage des Pyrénées	19.00
Focaccia à la stracciatella di bufala, aux épinards et aux herbes aromatiques	19.00
Fromage Provoleta grillé au pesto de tomates séchées	19.00
Viande de boeuf Wagyu séchée avec pain Folgueroles (Japon)	32.00
Tartare de boeuf Wagyu	34.00

Soupe

Crème de potiron au gingembre et au fromage frais à l'aneth	16.50
---	-------

Poissons

Calamars cuits à basse température sur riz noir et aioli au wasabi	27.00
Saumon grillé avec légumes	29.00

Suggestions

Escalope panée à la napolitaine avec tomate, fromage, pommes de terre et oeuf frit	27.00
Civet de sanglier aux cèpes et sauce demi-glace au chocolat amer	27.00
Lasagnes véganes avec bolognaise aux cèpes	22.00

Viandes

€

Filet de boeuf Wagyu 200 g (Sugimoto, Miyazaki A5, Japon)	102.00
Hampe de boeuf Black Angus. 250 g (États-Unis)	35.00
Entrecôte de boeuf maturée pendant 45 jours 350 g (Allemagne)	39.00
Steak de boeuf maturé pendant 60 jours 1 kg (Allemagne)	79.00
Magret de canard 380 g (Pays basque, Espagne)	31.00
Côte de boeuf désossée 300 g (Uruguay)	39.00
Hamburger de boeuf maturé pendant 30 jours avec tomate, laitue, oignon caramélisé, cheddar et bacon. 180 g (États-Unis)	28.50
Hamburger végétarien avec laitue, tomate, oignon caramélisé et cheddar	22.00

*Toutes nos viandes sont accompagnées de garniture

Desserts maison

Alfajor à la confiture de lait et au chocolat blanc ou noir	11.00
Mousse au chocolat	11.00
Crème catalane	11.00
Tiramisu	11.00
Carrot cake végétarien	11.00
Dessert Balcarce avec crème chantilly, meringue, fruits secs et confiture de lait	11.00
Gâteau au fromage Solanelles	11.00
Volcan au chocolat	11.00