

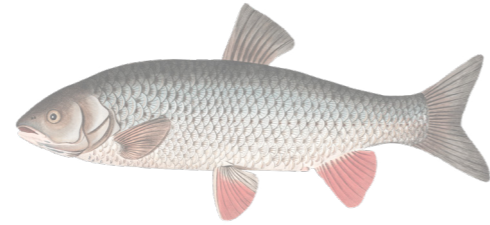


CRUDO

Bar Mariné 180

Algues. Romarin. Aioli.

Seaweed. Rosemary. Aioli.



Saint-Pierre Finement Tranché 240

Aneth. Pamplemousse.

Huile d'olive fumée.

Dill. Grapefruit. Smoked olive oil.

Mojama de la Maison 180

Salaison de filet de thon.

Amandes. Câpres. Roquette.

Tuna fillet. Almonds. Capers. Rocket.

Maquereau au Sel et Vinaigre 190

Salaison maison. Balsamique vieilli.

Huile d'olive. Focaccia.

House cured. Aged balsamic. Olive oil. Focaccia.

Carabineros 320

Poire. Piment. Mandarine.

Pear. Chilli. Mandarin.

Carpaccio de Poulpe 200

Ail noir. Basilic. Pimentón de la Vera.

Black garlic. Basil. Pimentón de la Vera.

Fumées 180

Pomme. Oignon rouge. Brioche.

Apple. Red onion. Brioche.

Tartare de Thon 180

Noix de pécan. Olive. Tomate confite.

Pecans. Olive. Preserved tomato.

Crevettes Grillées 380

Citron confit. Chorizo. Paprika.

Preserved lemon. Chorizo. Paprika.

Salade de Légumes Croquants 100

Marinés. Rôtis. Crus.

Pickled. Roasted. Raw.

Haricot Verts Tendres 100

Olives noires. Échalotes. Citron.

Black olives. Shallots. Lemon.



Poireaux Caramélisés 130

Sauce Romesco. Noisettes.

Romesco sauce. Hazelnut.

Poulpe Glacé 280

Piment fermenté. Basilic.

Fermented chilli. Basilic.

Carottes Cuites au Café 140

Mousse de feta. Pesto de fanes de carottes.

Whipped feta. Carrot top pesto.

Agneau Braisé 330

Aubergine. Persil.

Pommes de terre croustillantes.

Eggplant. Parsley. Crispy potato.

Aubergines Croustillantes 130

Miel eucalyptus. Thym.

Eucalyptus honey. Thyme.

Côte de Veau Croustillante 460

Sucrine. Parmesan. Truffe.

Baby gem. Parmesan. Truffle.

Tartare de Veau 230

Anchois. Figues sèches. Noisettes.

Anchovy. Dry figs. Hazelnuts.

Pomme Purée 90

Mashed potatoes.

Chevreau Fumé 480

Légumes verts. Tomates confites. Herbes.

Greens. Preserved tomato. Herbs.



