

Lunch Menu/Menu du midi

-Saturdays, Sundays and bank holidays/Samedis, dimanches et jours fériés-

Starters...Hors d'œuvre

Salted pork loin, pickled cucumber ketchup and strawberries

Longe de porc salée, ketchup de concombre mariné et fraises

Fried squid, lime and spicy mayo/Calmars frits, citron vert et mayo épicée

Warm cream of mushrooms, egg at low temperature and sobrasada

Crème tiède de champignons, oeuf à basse température et sobrasada

Salmon tartare with avocado and sesame/Tartare de saumon à l'avocat et au sésame

Roast chicken wonton with chipotle mayonnaise and hoisin sauce

Wonton de poulet rôti avec mayonnaise chipotle et sauce hoisin

Mushroom and tuna salad with strawberries/Salade de champignons et thon aux fraises

Octopus with potato parmentier, bacon and paprika/Poulpe au parmentier de pommes de terre, bacon et paprika

Main course...Plat principal

Wild boar stew with vegetables and mushrooms/Ragoût de sanglier aux légumes et champignons

Black Angus entrecote with garnish (+4.00€)/Entrecôte Black Angus avec garniture (+4.00€)

Black rice with cockles and its allioli/Riz noir aux coques et ses allioli

Surf and turf rice with cuttlefish, sausages and mushrooms

Riz de mer et de montagne aux seiches, saucisses et champignons

Hake with green sauce/Merlu sauce verte

Fish suquet with its potatoes/Suquet de poisson avec ses pommes de terre

Stewed Iberian pork cheek, sweet potato and Jerusalem artichoke

Ragoût de joue de porc ibérique, patate douce et topinambour

Desserts...Desserts

Chocolate textures/Texture au chocolat

White chocolate, peach and matcha tea/Chocolat blanc, pêche et thé matcha

Apple tatin with ice cream and toffee/Tatin de pomme avec glace et caramel

Citrics, honey, and sweet potato/Citriques, miel et patate douce

31.90€

*Includes: Water, bread, snack, petit fours, coffee and VAT
Comprend: Eau, pain, amuse-bouche, petits fours, café et la TVA*