

**ENTRÉES**

Gaspacho Andalou, huile d'olive, cébettes et basilic  
13,00

Tartare d'artichaut aux crevettes grises, saumon et anguille fumée  
24,00

Cassolette de moules de bouchot façon mouclade  
19,00

Feuilleté de ris de veau aux pleurotes et asperges vertes  
26,00

Carpaccio de poulpes, huile au vert et bouquet de roquette  
19,00

**PLATS**

Filet de loup rôti, coulis de poivrons doux et artichauts  
28,00

Escalopes de ris de veau croustillantes crème de basilic et girolles  
32,00

Waterzooï de la mer petit légumes et cerfeuil  
29,00

Filet pur de Galice (Rubia Gallega) grillé, mesclun et sauce choron  
36,00

Solomio iberico (Pata Negra) cuisson basse température et crémeux morilles  
32,00

Linguine aux palourdes, dés de tomates, persil et ail  
24,00