

Menu de la semaine

Del 6 de al 17 de Febrero 2024

Entradas

Huesos de Tuétano, sal gorda y pan de campaña

Marrow bones, Guérande salt and country bread

Os à Moëlle, gros sel de Guérande et pain de campagne

Ensalada de hígado de pollo a la vinagreta de frambuesas

Chicken liver salad, with with raspberries vinaigrette

salade de foie de volaille et vinaigrette à la framboise.

Quiche del día

Sopa del día

Platos

Confit de pato con salsa de frutos rojos

Duck confit with red fruits sauce .

Confit de canard sauce aux fruits rouge

Bacalao fresco con salsa de vino blanco al paprika.

Filet of fresh Cod with paprika white wine sauce.

Cabillaud frais sauce vin blanc au paprika

Boeuf Bourguignon.

Onglet aux échalotes

Postres

La crème brûlée.

La mousse au chocolat Guanaja

Tarte du jour.

Café o té Gourmand (+ 3€)

Fromage français

Precio 25€ Iva inc.

De martes a sábado,

A medio día incluye Agua y 1 bebida

Servido de noche sin bebida



Nuestros menús que les proponemos

Les deseamos un Feliz año con todos nuestros deseos

*"De toutes les passions,
la seule vraiment respectable me parait être la gourmandise."*

Guy de Maupassant / Amoureux et primeurs

Menu Gourmandise

Entradas

Mejillones gratinados - *Gratinate mussels* - *Moules gratinées.*

Sopa de pescado casera. - *Home-made fish soup* - *Soupe de poissons faite maison.*

Queso de cabra asado en hojas de brik con sus pimientos y jamón serrano

Roasted Goat's cheese in a brick pastry with roasted peppers and serrano ham

Fromage de chèvre rôti en feuilles de brick, poivrons rôtis et jambon de pays

Platos

Tartare de boeuf / Steak Tartar.

Entrecot de ternera de Galicia a la sal de Guérande. Salsa Roquefort o 3 pimientos.

Galician Entrecot of beef grilled with 'Guérande' salt. Roquefort or 3 Peppers dressing.

Entrecôte de boeuf - Provenance Galice - grillée au sel de Guérande. Sauce Roquefort ou 3 poivres.

Magret de Pato con salsa de naranja y gengibre

Sliced duck Breast with Orange and ginger Sauce.

Magret de canard sauce à l'orange et gingembre

Pescado del día

Fish of the day

Poisson du jour

Postres

La crème brûlée.

Café o té Gourmand

Omelette Norvégienne

(flambée)

Baba al Grand Marnier

Assiette de deux fromages français

Precio 35€ Iva inc.

Todo los días, medio día y Noche.

Sin Bebida

Menu Gourmand

Entradas

Caracoles de Borgoña - *Snails of burgonde* - *Escargots de Bourgogne (6ud.)*

Ceviche de Dorada, Jalea de lima sobre gazpacho de pepinos con menta, Sea bream ceviche and its lime jelly, with cucumber and mint gaspacho

Ceviche de dorade et sa gelée de citron vert, sur gaspacho de concombre et menthe

Ensalada de carne de vieras con tomates confitados.

Scallops salad with home made cristalized tomatoes

Salade de saint Jacques et tomates confites

Platos

Corona de cordero asada con hierbas provenzales

Roasted Rack of lamb with provençal herbs

Carré d'agneau rôti aux herbes de Provence

Solomillo de ternera “Rossini”, con escalope de foie salteada y su reducción balsámica de oporto.

Tournedos “Rossini”, with pan-fried foie gras, black truffles, with balsamic and port reduction.

Tournedos “Rossini”, et son escalope de foie gras poêlée avec sa réduction balsamique au porto.

El Lenguado Meunière.

Pescado salvaje (según mercado)

Postres

Postres a elegir a la carta

o

Assiette de trois fromages

Precio 45€ Iva inc.

Todo los días, medio día y Noche.

Sin Bebida