

Entradas, Starters, Entrées.

<p>Foie gras mi-cuit casero a la mistela y pasas, pan de especies Chef's duo foie gras with mistela and grapes, gingerbread toasts. <i>Foie gras mi- cuit au moscatel et raisins secs, toasts de pain d'épices.</i></p>	<p>24,95€</p>
<p>Mollejas de Ternera lechal con su salsa de colmenillas. Suckling veal sweetbreads with morel sauce. <i>Ris de veau et sa sauce aux morilles.</i></p>	<p>24,75€</p>
<p>Ensalada de carne de vieiras ligeramente salteadas con tomates confitados caseros. Mixed lettuce with pan-fried scallops with chefs' sundried tomatoes. <i>Mesclun de salades accompagné de Saint-Jacques juste poêlées et ses tomates confites.</i></p>	<p>12,45€</p>
<p>Ensalada de magret de pato ahumado y mollejas confitadas, vinagreta de frambuesas y virutas de foie. Smoked duck breast salad with duck gizzards, raspberries vinaigrette and shaves of foie gras. <i>Salade de magret de canard fumé, gésiers confit de canard, vinaigrette à la framboise et copeaux de foie gras frais</i></p>	<p>13,50€</p>
<p>Mejillones gratinados - Gratinated mussels - Moules gratinées.</p>	<p>10,50€</p>
<p>Caracoles de Borgoña - Snails of burgonde - Escargots de Bourgogne (6ud.)</p>	<p>10,50€</p>
<p>Quiche del dia - Quiche of the Day - Quiche du jour.</p>	<p>8,50€</p>
<p>Sopa de pescado casera. Home-made fish soup. <i>Soupe de poissons faite maison.</i></p>	<p>9,50€</p>

Carpaccio de ternera, virutas de parmesano albahaca fresca y sorbete de albahaca. Beef Carpaccio with grated parmesan and fresh basil. <i>Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan et basilic frais.</i>	12,50€
Ceviche de Dorada, Jalea de lima sobre gazpacho de pepinos con menta. Sea bream ceviche and its lime jelly, with cucumber and mint gaspacho. <i>Ceviche de dorade et sa gelée de citron vert, sur gaspacho de concombre et menthe.</i>	14,50€
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. <i>Fromage de chèvre rôti en feuilles de brick, poivrons rôtis et jambon de pays.</i>	13,50€
Vol au vent de gallina al puchero con setas y champiñones. Chicken "au pot" and wild mushrooms vol au vent. <i>Vol au vent de poule au pot et ses champignons des bois.</i>	12,50€
Les Rillettes du Mans y sus tostadas. Smooth "Le Mans" pork paté & toast.	8,00€
Tabla de 3 quesos franceses Selection of three French cheeses, <i>Assortiments de 3 fromages français</i>	15,00€

De la Tierra, From the Land, De notre terre.

Magret de pato con salsa de naranja y jengibre Duck breast dressed with orange and ginger sauce. <i>Eventail de magret de canard à l'orange et gingembre</i>	22,75€
El Cordero en corona asada al romero. Roasted Rack of lamb with herbs of Provence. <i>Carré d'agneau rôti aux fines herbes.</i>	28,75€
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. <i>Tournedos "Rossini", et son escalope de foie gras poêlée avec sa réduction balsamique au porto.</i>	30,95€
Tartare de boeuf / Steak Tartar .	21,50€
Entrecot de ternera de Galicia a la sal de Guérande. - Salsa Roquefort o 3 pimientos. Galician Entrecot of beef grilled with 'Guérande' salt and Roquefort or 3 Peppers dressing. <i>Entrecôte de bœuf - Provenance Galice - grillée au sel de Guérande. - Sauce Roquefort ou 3 poivres.</i>	23,50€
Onglet aux échalottes	16,50€

Del Mar, From the Sea, De la mer.

Filete Rodaballo con salsa de bisque de gambas Filet of Turbot dressed with a prawns bisque. <i>Filet de Turbot et sa bisque de crevettes.</i>	27,00€
La carne de Viera salteada con su infusión de anís estrellado, polenta y espárragos. Scallops dressed with an anis star infusion, on a bed of polenta and asparagus. <i>Les noix de saint jacques, son infusion à l'anis étoilé sur lit de polenta et ses asperges vertes.</i>	25,55€
El Lenguado Meunière. Sole Meunière – Floured sole pan fried with butter. <i>La Sole Meunière.</i>	28,10€
Pescado del dia Fish of the day <i>Poisson du jour</i>	S/M
Filete de Lubina al papillote con leche de coco citronela y lima. Filet of Seabass in a papillote with coconut milk lime and lemon grass <i>Filet bar en papillote, au lait de coco, citron vert et citronelle.</i>	24,50€

Postres, Desserts

<p>La tarta fina de manzana con su helado de vainilla (15min). Fine pastry Apple tart with vanilla ice cream (15min). <i>Tarte fine aux pommes et sa boule de glace vanille (15min).</i></p>	<p>10,50€</p>
<p>Vacherin de frambuesa. Rapsberry Vacherin. <i>Vacherin à la framboise.</i></p>	<p>9,55€</p>
<p>La mousse au Chocolat Guanaja</p>	<p>9,50€</p>
<p>La crème brûlée.</p>	<p>8,50€</p>
<p>El soufflé de chocolate acompañado de su helado de vainilla (10min). Chocolate soufflé with vanilla ice cream (10min). <i>Soufflé au chocolat, au cœur fondant, accompagné de sa boule de glace vanille. (10min).</i></p>	<p>10,50€</p>
<p>Profiteroles de vainilla con chocolate caliente. Vanilla profiteroles with warm chocolate. <i>Profiteroles au chocolat.</i></p>	<p>10,50€</p>
<p>Crêpes Suzette.</p>	<p>12,50€</p>
<p>Café o té Gourmand. Con surtido degustación de diversos postres caseros. <i>With assortment of different sorts of small desserts</i></p>	<p>9,50€</p>
<p>Baba au Grand Marnier</p>	<p>12,50€</p>
<p>Omelette Norvégienne (Flambée).</p>	<p>12,50€</p>