

<u>Entrantes/ Entrées</u>	ración	½ ración
Huitres Poget Speciale Normandie N2 <i>Ostras Poget Special Normandy Oysters N2</i>	6.50 €/ud	
Pâté de campagne <i>Pâté de campaña</i>	19.00 €	12,00€
Foie gras de canard mi-cuit maison <i>Foie gras</i> (1/2 Copa de Palo cortado VORS 30 años Tradición 14 €)	33.00 €	19.00 €
Terrine de saumon mariné gravlax sauce raifort <i>Terrina de salmón gravlax con salsa raifort</i>	26.00 €	16.00 €
Soupe à l'oignon <i>Sopa de cebolla clásica</i>	19.50 €	
Escargots au beurre persillé <i>Caracoles con mantequilla de hierbas</i>	21,00 €	12.50 €
Soufflé au fromage <i>Souflé de queso</i>	18,00 €	
Asperges vertes , vinaigrette d'anguille fumée <i>Espárragos verdes con vinagreta de anguila ahumada</i>	22,00 €	
Cuisses de grenouilles à la crème d'ail <i>Ancas de rana con crema de ajo</i>	25,00 €	
Pissaladière <i>Pissaladière: Coca provenzal con cebolla confitada, anchoas del cantábrico y aceituna negra</i>	18.00€	

Pan, mantequilla y aperitivo (pain et beurre) 4.50 €

Nos poissons et crustacés / Nuestros pescados y mariscos

Loup de mer flambé minute sauce vierge <i>Lubina flambeada con salsa virgen</i>	28,00 €
Coquilles Saint Jacques aux morilles <i>Vieiras con salsa de colmenillas</i>	36.00 €
Ravioles de tourteau en bouillabaisse <i>Ravioli de txangurro en bullabesa</i>	28.00 €

Nos viandes et volailles / Nuestras carnes y aves

Steak tartare <i>Steak tartar de solomillo de vaca</i>	32.00 €
Filet de Boeuf au beurre Café de Paris <i>Solomillo de vaca con mantequilla Café de París</i>	45.00 €
Entrecôte au Poivre <i>Entrecote a la pimienta</i>	32,00€
Magret de canard au miel et épices, sauce Griotte <i>Magret de pato con miel y especias y salsa de guinda</i>	29.50 €
Confit de canard fait maison, sauce Bigarade <i>Confit de pato hecho en casa, salsa Bigarade</i>	26.00 €
Ossobuco Bourguignon	26,00€

Garnitures / Guarniciones

Purée de pomme / <i>Pure de patata</i>	5,50 €
Pomme frites / <i>Patatas fritas</i>	5,50 €
Salade verte / <i>Ensalada verde de lechuga viva</i>	7,50 €
Ratatouille / <i>Ratatouille al carbón</i>	12,00 €