



El 10 % de IVA está incluido.

ENTRANTES

Ensalada de Burrata remolacha, rábanos, vinagreta de limón confitado y nueces caramelizadas	18,50
Espárragos Blancos , jamón ibérico de bellota, crumble de parmesano y huevo escalfado	19,50
Foie Gras “mi-cuit” , brioche de higos y chutney de orejones	21,50
Ceviche de Corvina , leche de tigre con almejas, boniato y maíz crujiente	19,50
Tataki de atún , cebolla caramelizada, shitake confitado con salsa de soja y wakame	21,50
Flores de calabacín rellenas a la provenzal, empanadas en panko, ensalada de hinojo y rúcula	18,50
Papillotes de langostinos , carpaccio de piña, salsa agridulce casera con sorbete de chile y mango	19,50
Remoulade de Buey de mar con mayonesa casera, limón y pan con aceite de oliva	22,50
Sopa, Crema o Capuchino de la semana	14,00
Ostras de Normandía , servidas con mignonette 1 pieza - 4,50 6 p. - 26,50	

PASTAS & RISOTTO

	Entrante	Principal
Linguini con Buey de mar y mantequilla de su coral, tomate, ajo, perejil y albahaca	19,50	29,50
Raviolis de Bogavante kimchi, bisque de cangrejo al curry rojo	18,50	28,50
Risotto con colmenillas y espárragos verdes , espuma de ajo y perejil	17,50	27,50
Vieiras de Normandía a la plancha , risotto a la milanesa y espuma de piquillos	22,50	33,50

DEL MAR

Corvina asada , fondo de puerros, barigoule de alcachofas con mejillones al azafrán	29,50
Cola de rape , ragú de guanciale y guisantes, hinojo laminado y aceite de perejil	38,50
Lomo de bacalao confitado en aceite de oliva, salsa virgen de aceitunas Kalamata y puré de patatas al limón	29,50
Pescado entero para 2 personas, servido con salsa de vermut, verduras de temporada y patatas dauphine	69,50/kg

DE LA TIERRA

Magret de pato a la naranja, estilo asiático, jugo de soja, pakchoy y berenjena ahumada	28,50
Secreto ibérico asado con chimichurri, puré de boniato y crujiente de semillas de hinojo	32,50
Solomillo de ternera blanca en costra de avellanas, patata confitada y zanahoria glaseada	34,50
Chateaubriand [2 pers.] Salsa Bearnesa, verduras de temporada y patatas dauphine	69,50

Pan, Olivas, Alioli y tapita 3,00

Si lo desea, el Chef tiene dispuestos unos platos vegetarianos.

LOS POSTRES

PAVLOVA de CÍTRICOS : merengue, pomelo confitado, ganache de lima / limón	12,50
TARTA FINA de MANZANA : canela, helado de vainilla, crema de caramelo con toque de flor de sal	10,50
CHOCOLATE / CARAMELO : ganache de chocolate con leche, mousse de chocolate negro, caramelo tierno, praliné crujiente, bizcocho de chocolate	13,50
TARTAR DE KIWI Y MANZANA , mousse de manzana verde, gel de jengibre, manzana y jengibre confitado	9,50
QUESO ST. FÉLICIE n tibio, pan de cristal casero al aceite virgen, membrillo, pera y nueces	12,50
AVELLANA / PASSION : mousse de avellanas, mermelada de maracuyá, praliné de avellanas, praliné de leche crujiente, bizcocho esponjoso	12,50
BOLA DE HELADO de diferentes sabores y galleta	3,00/bola

MENÚ GOURMET

Amuse-bouche & Pan, alioli y aceitunas
Foie Gras “mi-cuit” brioche de higos y chutney de orejones o Papillotes langostinos , carpaccio de piña, salsa agridulce casera con sorbete de chile y mango ***
Flores de calabacín rellenas a la provenzal, empanadas en panko, ensalada de hinojo y rúcula o Espárragos Blancos , jamón ibérico de bellota, crumble de parmesano y huevo escalfado ***
Lomo de Bacalao , confitado en aceite de oliva con salsa virgen de aceitunas Kalamata y puré de patatas al limón o
Solomillo de ternera blanca , en costra de avellanas y su jugo, patata confitada y zanahoria glaseada o
Risotto con colmenillas y espárragos verdes , espuma de ajo y perejil ***
Postre sugerencia de nuestra Pastelera
57,50 € 2 entrantes a escoger + el plato de pescado, el plato de carne o el plato vegetariano + Postre del día

MENÚ PETIT GOURMET

Amuse-bouche & Pan, alioli y aceitunas
<i>Escoger del menú gourmet:</i>
1 entrante de los 4 + el plato de pescado, el plato de carne o el plato vegetariano + Postre del día
47,50 €

MENÚ DEGUSTACIÓN

Menú compuesto de 6 platos
Únicamente bajo pedido con anticipación y servido para todos los comensales de la mesa
75,50 €

VINOS DE POSTRE

Servidos en catavino	
VERITAS DOLÇ <i>Vino dulce de J. L. Ferrer</i>	7,00
PEDRO XIMÉNEZ CLASSIC <i>Fernando de Castilla</i>	7,00
Oporto <i>Reserva 10 años</i>	9,00
TOKAJ EDES SZAMORODNI <i>Hungría</i>	9,00
SAUTERNES <i>Bordeaux sweet white wine</i>	9,00
Cava, Brut Nature	6,50
Cava Rosé, Brut reserva	7,50
Champagne <i>Domaine Jean de Villaré</i>	10,50



Prices included 10 % taxes

APPETIZERS

Burrata salad , beetroot, radishes, candied lemon vinaigrette and caramelized walnuts	18,50
White asparagus , Iberian ham, parmesan crumble and poached egg	19,50
Foie Gras “mi-cuit” , fig brioche and dried apricot chutney	21,50
Corvina ceviche , “leche de tigre” with clams, sweet potato and crispy corn	19,50
Red Tuna tataki caramelized onion, confit shitake with soy sauce and wakame	21,50
Stuffed zucchini flowers Provençal style, breaded in panko, fennel and rocket salad	18,50
King Prawns in papillote , pineapple carpaccio, homemade sweet-sour sauce, chili mango sorbet	19,50
Brown Crab Remoulade with homemade mayonnaise, lemon and bread with olive oil	22,50
Soup, Cream or Cappuccino of the week	14,00
Oysters from Normandy , served with mignonette sauce	1 piece - 4,50 6 p. - 26,50

PASTAS & RISOTTO

	Starter	Main course
Linguini with Brown Crab and butter from its coral, tomato, garlic, parsley and basil	19,50	29,50
Lobster ravioli , kimchi, crab bisque with red curry	18,50	28,50
Risotto with morels and green asparagus , garlic and parsley foam	17,50	27,50
Grilled Normandy scallops , Milanese risotto and piquillo pepper foam	22,50	33,50

SEAFOOD

Roasted Corvina , leek fondue, artichoke barigoule with saffron mussels	29,50
Monkfish tail , guanciale and peas ragoût, sliced fennel and parsley oil	38,50
Cod loin confit in olive oil, virgin Kalamata olives sauce and lemon mashed potatoes	29,50
Whole fish for 2 people, vermouth sauce, seasonal vegetables and dauphine potatoes	69,50 per kilo

MEAT

Duck Magret à l’orange , Asian style, soy juice, pakchoy and smoked eggplant	28,50
Roasted “Secreto Ibérico” with chimichurri, sweet potato puree and crunchy fennel seeds	32,50
Veal tenderloin in a hazelnut crust, confit potato and glazed carrot	34,50
Chateaubriand [2 pers.] Béarnaise sauce, seasonal vegetables and dauphine potatoes	69,50

Amuse-bouche, Bread, olives & aioli	3,00
If you would like, the Chef has vegetarian dishes available.	

LES DESSERTS

CITRUS PAVLOVA : meringue, candied grapefruit, lime/lemon ganache	12,50
APPEL PIE : cinnamon, vanilla ice cream and caramel sauce with a touch of fleur de sel	10,50
CHOCOLATE / CARAMEL : milk chocolate ganache, dark chocolate mousse, soft caramel, crunchy praline, chocolate cake	13,50
KIWI AND APPLE TARTAR , green apple mousse, ginger gel, apple and candied ginger	9,50
CHEESE ST. FÉLICIE n warm, homemade crystal bread with virgin oil, quince, pear and walnuts	12,50
HAZELNUT / PASSION : hazelnut mousse, passion fruit jam, hazelnut praline, crispy milk praline, sponge cake	12,50
SCOOP OF ICE CREAM different flavors & cookie	3,00/one scoop

MENÚ GOURMET

Amuse-bouche - Bread, alioli and olives
Foie Gras “mi-cuit” fig brioche and dried apricot chutney O
King Prawns in papillote , pineapple carpaccio, homemade sweet-sour sauce with chili and mango sorbet ***
Stuffed zucchini flowers Provençal style, breaded in panko, fennel and rocket salad O
White asparagus , Iberian ham, parmesan crumble and poached egg ***
Cod loin confit , virgin Kalamata olives sauce and lemon mashed potatoes O
Veal tenderloin , in a hazelnut crust, confit potato and glazed carrot O
Risotto with morels and green asparagus , garlic and parsley foam ***
Dessert of the day from our Pastry Chef
57,50 €
choice of two entrances + the fish, the meat plate or the vegetarian plate and Dessert

PETIT GOURMET MENU

Amuse-bouche - Bread, aioli and olives
<i>From the gourmet menu choose:</i>
1 choice of entrance, the fish plate, the meat plate or the vegetarian plate and Dessert
47,50 €

DÉGUSTATION MENU

Six-course menu
Exclusively made to order in advance and served to all guests at the table
75,50 €

DESSERT WINES

by Glass	
VERITAS DOLÇ <i>Vino dulce de J. L. Ferrer</i>	7,00
PEDRO XIMÉNEZ CLASSIC <i>Fernando de Castilla</i>	7,00
Oporto <i>Reserva 10 años</i>	9,00
TOKAJ EDES SZAMORODNI <i>Hungria</i>	9,00
SAUTERNES <i>Bordeaux sweet white wine</i>	9,00
Cava, Brut Nature	6,50
Cava Rosé, Brut reserva	7,50
Champagne <i>Domaine Jean de Villaré</i>	10,50



Pour le déjeuner,
notre menu Bistrot

26,50 €

Le 10% de TVA est incluse dans tous nos prix.

ENTRÉES

Salade de Burrata betteraves, radis, vinaigrette au citron confit et noix caramélisées	18,50
Asperges Blanches , jambon ibérico, crumble de parmesan et œuf parfait	19,50
Foie Gras de Canard mi-cuit , brioche aux figues et chutney d'abricots secs	21,50
Ceviche de Corvina , lèche de tigre aux amandes de mer, patate douce et mais croustillant	19,50
Tataki de Thon , oignons caramélisés, shiitake confit à la sauce soja et wakame	21,50
Fleurs de Courgettes farci à la Provençale en panure panko et salade fenouil-roquette	18,50
Papillotes de Crevettes , carpaccio d'ananas, sauce aigre douce maison avec sorbet chili-mangue	19,50
Remoulade de Crabe Tourteau avec mayonnaise maison, citron et pain à l'huile d'olive	22,50
Soupe, Crème ou Capuccino de la semaine	14,00
Huitres de Normandie servi avec mignonnette	1 pièce - 4,50 6 p. - 26,50

PÂTES ET RISOTTO

	Entrée	Principal
Linguini au Crabe Tourteau et beurre de son corail, tomate, ail, persil et basilic	19,50	29,50
Ravioli de Homard , kimchi, bisque de crabe au curry rouge	18,50	28,50
Risotto aux morilles et asperges vertes , écume d'ail et persil	17,50	27,50
Noix de Saint Jacques de Normandie à la plancha, risotto Milanese, écume de piquillos	22,50	33,50

DE LA MER

Corvina poêlée , fondue de poireaux, barigoule d'artichauts aux moules et safran	29,50
Queue de Lotte , ragoût de guanciale et petits pois, emincé de fenouil et huile de persil	38,50
Filet de Cabillaud onfit à l'huile d'olive, sauce vierge aux olives Kalamata et écrasé de pommes de terre au citron	29,50
Poisson Entier pour 2 pers., servi avec sauce vermouth, légumes de saison, pommes dauphines	69,50 le kg

DE LA TERRE

Magret de canard à l'orange, façon asiatique, jus de soja, pakchoy et aubergine fumée	28,50
Secreto Ibérico rôti, chimuchurri, purée de patate douce et croustillant aux graines de fenouil	32,50
Filet de Veau en croûte de noisette, pomme de terre confite et carottes glacées	34,50
Chateaubriand Rôti (2 pers.), sauce béarnaise, légumes de saison et pommes dauphines	69,50

Amuses Bouches & Pains, Aïoli, Olives

A la demande, notre chef peut vous proposer quelques plats végétariens

LES DESSERTS

PAVLOVA AGRUMES: meringue, confit de pamplemousse, ganache citron vert / jaune	12,50
TARTE FINE aux POMMES: cannelle, glace à la vanille, crème au caramel et pincée de fleur de sel	10,50
ENTREMET CHOCOLAT/ CAMEL : ganache chocolat au lait, mousse choco noir, caramel mou, croustillant praliné, biscuit chocolat	13,50
TARTARE de KIWI et POMME , mousse de pomme verte, gel gingembre, confit de pomme et gingembre	9,50
FROMAGE ST. FÉLICIEN tiède, pain cristal maison à l'huile vierge, coing, poire et noix	12,50
ENTREMET NOISETTE PASSION: mousse noisette, marmelade passion, praliné noisette, croustillant praliné au lait, biscuit moelleux	12,50
BOULES DE GLACE de différents parfums et biscuit	3,00 la boule

MENU GOURMET

Amuse-bouche – Pain, aïoli et olives

Foie Gras de Canard mi-cuit
brioche aux figues et chutney d'abricots secs
ou
Papillotes de Crevettes,
carpaccio d'ananas, sauce aigre douce maison et sorbet chili-mangue

Fleurs de Courgettes farci à la Provençale en panure panko et salade fenouil-roquette
ou
Asperges Blanches,
jambon ibérico, crumble de parmesan et œuf parfait

Filet de Cabillaud, confit à l'huile d'olive, sauce vierge aux olives Kalamata et écrasé de pomme de terre au citron
ou
Filet de Veau, en croûte de noisette, pomme de terre confite et carottes glacées
O
Risotto aux morilles et asperges vertes,
écume d'ail et persil

Dessert
création de notre pâtissière

57,50 €
2 entrées au choix, le plat de poisson, le plat de viande ou le plat végétarien et le dessert du jour de notre pâtissière

PETIT MENU GOURMET

Amuse-bouche – Pain, olive et aïoli

Choisir dans le menu gourmet:

1 entrée au choix + le plat de poisson ou le plat de viande ou le plat végétarien et dessert

47,50 €

MENU DÉGUSTATION

Service de six plats

Exclusivement préparé sur commande à l'avance et servi à tous les convives à table

75,50 €

VINS DE DESSERT

Servis au verre	
VERITAS DOLÇ <i>Vino dulce de J. L. Ferrer</i>	7,00
PEDRO XIMÉNEZ CLASSIC <i>Fernando de Castilla</i>	7,00
Oporto <i>Reserva 10 años</i>	9,00
TOKAJ EDES SZAMORODNI <i>Hungria</i>	9,00
SAUTERNES <i>Bordeaux sweet white wine</i>	9,00
BRUT NATURE	6,50
CHAMPAGNE <i>Domaine Jean de Villaré</i>	10,50



10 % Mwst in allen Preisen inbegriffen

VORSPEISEN

Burrata-Salat Rüben, Radieschen, kandierte Zitronenvinaigrette und karamellierte Nüsse	18,50
Weißer Spargel , Ibérico-Schinken, Parmesan-Crumble und pochiertes Ei	19,50
Entenleber „mi-cuit“ , Feigenbrioche und getrocknetes Aprikosenchutney	21,50
Corvina Ceviche , Leche de Tigre mit Muscheln, Süßkartoffel und knusprigem Mais	19,50
Thunfisch-Tataki , karamellierte Zwiebeln, Shitake-Confit mit Sojasauce und Wakame	21,50
Zucchini Blüten gefüllt nach provenzalischer Art, in Panko-Panade und Fenchel-Rucola-Salat	18,50
Garnelen-Papillotes , Ananas-Carpaccio, hausgemachte Süß-Sauer-Sauce mit Chili-Mango-Sorbet	19,50
Taschenkrebs Remoulade mit hausgemachte Mayonnaise, Zitronen und Brot mit Olivenöl	22,50
Suppe, Cremesuppe oder Cappuccino der Woche	14,00
Austern aus der Normandie , serviert mit Mignonnettesosse	1 Stück - 4,50 6 Stücke - 26,50

PASTA UND RISOTTO

	Vorspeise	Hauptg
Linguini mit Taschenkrebs , Korallenbutter, Tomate, Knoblauch, Petersilie, Basilikum	19,50	29,50
Hummerravioli , Kimchi, Krabbenbisque mit rotem Curry	18,50	28,50
Risotto mit Morcheln und grünem Spargel , Knoblauch und Petersilienschaum	17,50	27,50
Gegrillte Jakobsmuscheln aus der Normandie , Mailänder Risotto, Piquillo-Pfefferschaum	22,50	33,50

FISHGERICHTE

Gebratener Corvina , Lauchbrühe, Artischocken-Barigoule mit Safran-Miesmuscheln	29,50
Seeteufelschwanz , Guanciale und Erbsenragout, geschnittener Fenchel und Petersilienöl	38,50
Kabeljau-Lendenconfit in Olivenöl, Kalamata-Olivensauce und Zitronenkartoffelpüree	29,50
Ganzer Fisch für 2 Personen, serviert mit Wermutsauce, Gemüse der Saison und Dauphine Kartoffeln	69,50 pro Kg

FLEISCHGERICHTE

Entenmagret mit Orange , asiatischer Art, Sojasaft, Pakchoy und geräucherter Aubergine	28,50
Seeteufelschwanz , Guanciale und Erbsenragout, geschnittener Fenchel und Petersilienöl	32,50
Kabeljau-Lendenconfit in Olivenöl, Kalamata-Olivensauce und Zitronenkartoffelpüree	34,50
Ganzer Fisch für 2 Personen, serviert mit Wermutsauce, Gemüse der Saison und Dauphine Kartoffeln	69,50
Brot, Alioli, Oliven und Amuse Bouche	3,00
Der Chef kann vegetarische Gerichte auf Anfrage vorbereiten.	

DIE DESSERTS

CITRUS PAVLOVA : Baiser, kandierte Grapefruit, Limetten-Zitronen-Ganache	12,50
APFELTORTE : Zimt, Vanille-Eis, Karamel-Creme mit eine Prise Fleur de Sel	10,50
SCHOKOLADEN / KARAMELL : Milkschokoladen-Ganache, dunkles Schokoladenmousse, weiches Karamell, knusprige Praline, Schokoladenkuchen	13,50
KIWI-APFEL-TARTAR , grünes Apfelmousse, Ingwergel, Apfel und kandierter Ingwer	9,50
KÄSE ST. FÉLICIEN warmes, hausgemachtes Kristallbrot mit Olivenöl, Quitte, Birne und Walnüsse	12,50
HASELNUSS / PASSION : Haselnussmousse, Passionsfrucht-marmelade, Haselnusspraline, knusprige Milchpraline, Biskuitkuchen	12,50
EISKUGELN in verschiedenen Geschmacksrichtungen und Kekse	3,00Ein Kugel

MENÜ GOURMET

Amuse Bouche
Entenstopfleber , Feigenbrioche und getrocknete Aprikosenchutney oder Garnelen-Papillotes , Ananas-Carpaccio, hausgemachte Süß-Sauer-Sauce, Chili-Mango-Sorbet

Zucchini Blüten gefüllt nach provenzalischer Art, in Panko-Panade und Fenchel-Rucola-Salat oder Weißer Spargel , Ibérico-Schinken, Parmesan-Crumble und pochiertes Ei

Kabeljau-Lendenconfit , in Olivenöl, Kalamata-Olivensauce und Zitronenkartoffelpüree oder Kalbsfilet , in Haselnusskruste, konfierte Kartoffel und glasierte Karotte oder Risotto mit Morcheln und grünem Spargel , Knoblauch und Petersilienschaum

Dessert Kreation unseres Konditoren
57,50 €

2 Vorspeisen Ihrer Wahl, das Fisch, Fleischgericht oder Vegetarischgericht + Dessert

MENÜ PETIT GOURMET

Brot, Alioli, Oliven und Amuse-Bouche
Aus dem Gourmet-Menü wählen:
Wahlen Sie eine Vorspeise, Fischgericht, Fleischgericht oder Vegetarischgericht + Dessert
47,50 €

MENÜ DEGUSTATION

Sechs-Gerichte-Menü
Exklusiv auf Bestellung im Voraus und für alle Gäste des Tisch serviert
75,50 €

DESSERTWEINE

Glasweise serviert	
VERITAS DOLÇ <i>Vino dulce de J. L. Ferrer</i>	7,00
PEDRO XIMÉNEZ CLASSIC <i>Fernando de Castilla</i>	7,00
Oporto <i>Reserva 10 años</i>	9,00
TOKAJ EDES SZAMORODNI <i>Hungria</i>	9,00
SAUTERNES <i>Bordeaux sweet white wine</i>	9,00
Cava, Brut Nature	6,50
Cava Rosé, Brut reserva	7,50
Champagne <i>Domaine Jean de Villaré</i>	10,50