



M E N Ú

## Bocaditos crujientes

	€
<b>CROQUETAS</b> DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA .....	19
<b>LANGOSTINOS EN TEMPURA</b> CON MAYONESA DE KIMCHI.....	22
<b>BUÑUELO DE BACALAO</b> CON ALI OLI .....	18
<b>CALAMARES REBOZADOS</b> CON EMULSIÓN DE CÍTRICOS.....	22

## Entrantes

<b>OSTRAS</b> ALIÑADAS O AL NATURAL .....	7 / unid.
<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA</b> CORTADO A CUCHILLO Y PAN DE CRISTAL CON TOMATE.....	38
<b>FOIE-GRAS CASERO</b> CON GELATINA DE MANGO, COULIS DE FRUTOS ROJOS Y TOSTADITAS.....	24
<b>TARTAR DE SALMÓN</b> CON CREMA DE AGUACATE, ALGA WAKAME Y MAYONESA DE WASABI .....	27
<b>VIEIRAS A LA PLANCHA</b> CON ALGAS WAKAME Y JAMÓN IBÉRICO CRUJIENTE .....	28
<b>PULPO A LA BRASA</b> CON PURÉ DE PATATA Y ACEITE DE PIMENTÓN .....	29
<b>CEVICHE DE SIRVIA</b> CON CILANTRO Y GAMBAS .....	27
<b>TATAKI DE PRESA IBÉRICA</b> CON RÚCULA, TOMATE CHERRY Y PARMESANO .....	28
<b>ALMEJAS</b> A LA SARTÉN O AL NATURAL .....	27
<b>MEJILLONES</b> CON NUESTRA SALSA MARINERA O AL VAPOR .....	20
<b>PARRILLADA DE VERDURAS</b> ECOLÓGICAS CON SALSA ROMESCO.....	19
<b>ENSALADA DE NUESTRA HUERTA</b> CON HOJAS Y BROTES VARIADOS, CEBOLLETA, TOMATE, ..... PEPINO, ZANAHORIA, AGUACATE Y RABANITO	18
<b>ENSALADA DE QUESO DE CABRA</b> CON FRUTOS ROJOS Y VINAGRETA DE MIEL .....	21
<b>ENSALADA DE BURRATA</b> CON MERMELADA DE TOMATE Y PESTO DE PIÑONES .....	23
<b>BOWL DE SALMON MARINADO</b> CON MANGO, AGUACATE, EDAMAME Y ARROZ.....	27

## Arroces y Pasta

<b>PAELLA DE PESCADO Y MARISCO</b> (MIN. 2 PERS.) .....	29 p.p.
<b>PAELLA DEL SENYORET</b> DE PESCADO Y MARISCO (MIN. 2 PERS.) .....	32 p.p.
<b>FIDEUA</b> DE PESCADO Y MARISCO (MIN. 2 PERS.).....	29 p.p.
<b>ARROZ CON BOGAVANTE</b> (CALDOSO O MELOSO, MIN. 2 PERS.).....	P.S.M.
<b>PAELLA DE VERDURAS</b> DE TEMPORADA (MIN. 2 PERS.) .....	28 p.p.
<b>MACARRONES</b> CON BURRATA, TOMATES CHERRY, PARMESANO Y ALBAHACA .....	25
<b>PASTA FRESCA</b> CON FRUTOS DEL MAR.....	28

## Pescados y mariscos

	€
<b>LUBINA A LA SAL</b> CON PATATA PANADERA Y VERDURA DE TEMPORADA (MIN. 2 PERS.) .....	<b>37 p.p.</b>
<b>GALLO SAN PEDRO</b> A LA BRASA CON CHIP DE PATATA Y PIMIENTO (MIN. 2 PERS.) .....	<b>P.S.M.</b>
<b>SIRVIA</b> A LA PLANCHA CON PATATÓ Y VERDURAS .....	<b>38</b>
<b>RAPE</b> A LA PLANCHA CON SALSA DE CÍTRICOS Y VERDURITAS .....	<b>39</b>
<b>CALAMAR DE POTERA</b> CON ACEITE DE SOBRASADA Y SU GUARNICIÓN .....	<b>29</b>
<b>BOGAVANTE NACIONAL</b> AL AJILLO CON HUEVOS Y PATATAS .....	<b>P.S.M.</b>
<b>PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO</b> .....	<b>59</b>

## Carnes a la Brasa

<b>SOLOMILLO</b> CON SALSA DEL CHEF, PATATA Y VERDURAS DE TEMPORADA .....	<b>35</b>
<b>MAGRET DE PATO</b> CON SALSA DE FRUTOS ROJOS Y PURÉ DE BONIATO .....	<b>29</b>
<b>PALETILLA DE CORDERO</b> AL HORNO CON PATATAS EN SU JUGO Y VERDURAS .....	<b>33</b>
<b>POLLO CON SALSA DE CURRY</b> Y ARROZ BASMATI .....	<b>27</b>
<b>STEAK TARTAR</b> CON CRUJIENTE DE PATATA.....	<b>32</b>

## Postres

<b>TARTA TATIN DE MANZANA</b> CON HELADO DE VAINILLA Y TOFEE .....	<b>13</b>
<b>COULAND DE CHOCOLATE</b> CON SORBETE DE MARACUYÁ .....	<b>13</b>
<b>SORBETE CREMOSO DE LIMÓN</b> DE LA FINCA .....	<b>9</b>
<b>TARTA DE QUESO CREMOSA DE LA CASA</b> CON HELADO DE FRUTOS ROJOS .....	<b>12</b>
<b>ROYAL DE FRUTA DE LA PASIÓN</b> CON ESPUMA DE COCO Y GRANIZADO DE MENTA .....	<b>11</b>
<b>TRIO DE HELADOS</b> CREMOSOS A ELEGIR .....	<b>12</b>
(MARACUYÁ, FRUTOS ROJOS, PISTACHO, DULCE DE LECHE, CAFÉ, LIMÓN, VAINILLA Y CHOCOLATE)	

## Menú de Degustación

El chef propone, según el mercado y la temporada, un menú degustación compuesto por:  
Cinco platos (59,50 € por persona)

Aconsejamos mesa completa, mínimo dos personas

Pan y aperitivo 3,50 € por persona

10 % Iva incluido

Abierto mediodía y noche, todo el año

ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALÉRGICAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL.

## Crunchy Bites

	€
<b>HOMEMADE IBERIAN BELLOTA HAM CROQUETTES</b> .....	19
<b>SHRIMPS IN TEMPURA</b> WITH KIMCHI MAYONNAISE .....	22
<b>COD FRITTER</b> WITH ALI OLI .....	18
<b>BATTERD SQUID</b> WITH CITRUS EMULSION .....	22

## Starters

<b>OYSTERS</b> WITH DRESSING OR NATURAL .....	7 / piece
<b>IBERIAN BELLOTA HAM</b> , HAND-CUT AND CRYSTAL BREAD WITH TOMATO .....	38
<b>HOMEMADE FOIE-GRAS</b> WITH MANGO JELLY, COULIS OF RED FRUITS AND MINI TOAST .....	24
<b>SALMON TARTAR</b> WITH AVOCADO CREAM, WAKAME SEAWEED AND WASABI MAYONNAISE .....	26
<b>GRILLED SCALLOPS</b> WITH WAKAME SEAWEED AND CRUNCHY IBERIAN HAM .....	28
<b>GRILLED OKTOPUS</b> WITH POTATO PURÉE AND PAPRIKA OIL .....	29
<b>SIRVIA CEVICHE</b> WITH CILANTRO AND PRAWNS .....	27
<b>IBERIAN PORK TATAKI</b> WITH RUCULA, CHERRY TOMATO AND PARMESAN .....	28
<b>CLAMS</b> , PAN-FRIED OR STEAMED .....	27
<b>MUSSELS</b> WITH OUR SEAFOOD SAUCE OR STEAMED .....	20
<b>GRILLED ORGANIC VEGETABLES</b> WITH ROMESCO SAUCE .....	19
<b>SALAD FROM OUR GARDEN</b> WITH MIXED LEAVES AND SPROUTS, SPRING ONION, TOMATO, CUCUMBER, CARROT, AVOCADO AND BABY RADISH .....	18
<b>GOAT CHEESE SALAD</b> WITH RED BERRIES AND HONEY VINAIGRETTE .....	21
<b>BURRATA SALAD</b> WITH TOMATO JAM AND PINION PESTO .....	23
<b>MARINATED SALMON BOWL</b> WITH MANGO, AVOCADO, EDAMAME AND RICE .....	27

## Rice and Pasta

<b>FISH AND SEAFOOD PAELLA</b> (MIN. 2 PERS.) .....	29 p.p.
<b>FISH AND SEAFOOD PAELLA DEL SENYORET</b> (MIN. 2 PERS.) .....	32 p.p.
<b>FIDEUA WITH FISH AND SEAFOOD</b> (MIN. 2 PERS.) .....	29 p.p.
<b>RICE WITH LOBSTER</b> , BROTH OR MELLOW (MIN. 2 PERS.) .....	T.B.A.
<b>PAELLA WITH SEASONAL VEGETABLES</b> (MIN. 2 PERS.) .....	28 p.p.
<b>MACARONI</b> WITH BURRATA, CHERRY TOMATOES, PARMESAN CHEESE AND BASIL .....	25 p.p.
<b>FRESH PASTA</b> WITH SEAFOOD .....	28 p.p.

## Fish and Seafood

	€
<b>SALT CRUSTED SEA BASS</b> WITH BAKED POTATO AND SEASONAL VEGETABLES (MIN. 2 PERS.) .....	<b>37 p.p.</b>
<b>ROOSTER SAN PEDRO</b> GRILLED WITH CHIP POTATO AND PEPPERS (MIN. 2 PERS.) .....	<b>T.B.A.</b>
<b>SIRVIA</b> GRILLED WITH POTATO AND VEGETABLES .....	<b>38</b>
<b>GRILLED MONKFISH</b> WITH CITRUS SAUCE AND VEGETABLES .....	<b>39</b>
<b>POTERA SQUID</b> WITH SOBRASADA OIL AND GARNISH .....	<b>29</b>
<b>NATIONAL LOBSTER</b> IN GARLIC SAUCE WITH EGGS AND POTATOES .....	<b>T.B.A.</b>
<b>GRILLED FISH AND SEAFOOD PLATTER</b> .....	<b>59</b>

## Grilled Meats

<b>SIRLOIN STEAK</b> WITH CHEF STYLE SAUCE, POTATO AND SEASONAL VEGETABLES .....	<b>35</b>
<b>DUCK BREAST</b> WITH RED FRUIT SAUCE AND SWEET POTATO PUREE .....	<b>29</b>
<b>OVEN-BAKED LAMB SHOULDER</b> WITH POTATOES AND VEGETABLES .....	<b>33</b>
<b>CHICKEN</b> WITH CURRY SAUCE AND BASMATI RICE .....	<b>27</b>
<b>STEAK TARTAR</b> WITH CRISPY POTATO .....	<b>32</b>

## Desserts

<b>THIN APPLE TART</b> WITH VANILLA ICE CREAM AND TOFFEE .....	<b>13</b>
<b>CHOCOLATE COULANT</b> WITH PASSION FRUIT SORBET.....	<b>13</b>
<b>CREAMY LEMON SORBET</b> FROM OUR GARDEN .....	<b>9</b>
<b>CREAMY HOMEMADE CHEESECAKE</b> WITH RED FRUITS ICE CREAM .....	<b>12</b>
<b>PASSION FRUIT ROYAL</b> WITH COCONUT MOUSSE AND MINT GRANITA .....	<b>11</b>
<b>HOMEMADE ICE CREAM:</b> .....	<b>12</b>
(PASSION FRUIT, RED FRUITS, PISTACHIO, DULCE DE LECHE, COFFEE, LEMON, VANILLA AND CHOCOLATE)	

## Tasting Menu

According to the market and seasonal offers, the chef suggests a tasting menu:  
Five dishes (59,50 € per person)

We recommend the menu for the complete table, min. 2 persons

Bread and aperitif 3,50 € per person

10% VAT included

Open for lunch and dinner, all year round

ESTABLISHMENT WITH AVAILABLE INFORMATION CONCERNING ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCES.  
PLEASE ASK OUR STAFF FOR DETAILS.

## Knusprige Snacks

	€
<b>KROKETTEN</b> MIT IBERISCHEM BELLOTA SCHINKEN.....	19
<b>TEMPURA-GARNELEN</b> MIT KIMCHI MAYONNAISE .....	22
<b>KABELJAU KRAPPEN</b> MIT ALI OLÍ .....	18
<b>PANIERTER TINTENFISCH</b> MIT ZITRUS EMULSION .....	22

## Vorspeisen

<b>AUSTERN</b> MIT DRESSING ODER NATURBELASSEN .....	7 / Stück
<b>IBERISCHER BELLOTA SCHINKEN</b> , VON HAND GESCHNITTEN UND GLASBROT MIT TOMATE .....	38
<b>HAUSGEMACHTE GÄNSELEBER</b> MIT MANGOGEELEE, COULIS AUS ROTEN FRÜCHTEN UND MINI TOAST .....	24
<b>LACHSTATAR</b> MIT AVOCADO CREME, WAKAME ALGEN UND WASABI MAYONNAISE .....	27
<b>GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN</b> MIT WAKAME ALGEN UND KNUSPRIGEM IBÉRICO SCHINKEN.....	28
<b>GEGRILLTER OKTOPUS</b> MIT KARTOFFELPÜREE UND PAPRIKAÖL .....	29
<b>SIRVIA CEVICHE</b> MIT KORIANDER UND GAMBAS .....	27
<b>TATAKI VOM IBÉRICO SCHWEIN</b> MIT RUCOLA, CHERRY TOMATEN UND PARMESAN .....	28
<b>VENUSMUSCHELN</b> , GEBRATEN ODER GEDÜNSTET .....	27
<b>MIESMUSCHELN</b> MIT UNSERER MEERESFRÜCHTESAUCE ODER GEDÜNSTET.....	20
<b>GRILLGEMÜSE</b> AUS BIOLOGISCHEM ANBAU MIT ROMESCO SAUCE.....	19
<b>SALAT AUS UNSEREM GARTEN</b> MIT GEMISCHTEN BLÄTTERN UND SPROSSEN, FRÜHLINGSZWIEBEL, TOMATE, GURKE, KAROTTE, AVOCADO UND RETTICH .....	18
<b>ZIEGENKÄSESALAT</b> MIT ROTEN BEEREN UND HONIG-VINAIGRETTE .....	21
<b>BURRATA – SALAT</b> MIT TOMATEN-CONFIT UND PINIENKERN PESTO .....	23
<b>MARINIERTER LACHS-BOWL</b> MIT MANGO, AVOCADO, EDAMAME UND REIS .....	27

## Reis- und Nuddelgerichte

<b>PAELLA</b> MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN (MIN. 2 PERS.) .....	29 p.p.
<b>PAELLA DEL SENYORET</b> MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN (MIN. 2 PERS.) .....	32 p.p.
<b>FIDEUA</b> MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN (MIN. 2 PERS.) .....	29 p.p.
<b>REIS MIT HUMMER</b> , MIT BRÜHE ODER CREMIG (MIN. 2 PERS.) .....	P.A.A.
<b>PAELLA MIT GEMÜSE</b> DER SAISON (MIN. 2 PERS.) .....	28 p.p.
<b>MAKKARONI</b> MIT BURRATA, KIRSCHTOMATEN, PARMESANKÄSE UND BASILIKUM .....	25
<b>FRISCHE PASTA</b> MIT MEERESFRÜCHTEN .....	28

## Fisch und Meeresfrüchte

	€
<b>WOLFSBARSCH IM SALZMANTEL</b> MIT GEBACKENEN KARTOFFELN UND GEMÜSE DER SAISON (MIN. 2 PERS.)... <b>37 p.p.</b>	
<b>PETERSFISCH</b> , GEGRILLT MIT KARTOFFELN UND PAPRIKA (MIN. 2 PERS.)..... <b>P.A.A.</b>	
<b>SIRVIA</b> , MIT KARTOFFELN UND GEMÜSE ..... <b>38</b>	
<b>GEGRILLTER SEETEUFEL</b> MIT ZITRUSSAUCE UND GEMÜSE ..... <b>39</b>	
<b>POTERA TINTENFISCH</b> MIT SOBRASADAÖL UND BEILAGE ..... <b>29</b>	
<b>NATIONALER HUMMER</b> IN KNOBLAUCHSAUCE MIT EIERN UND KARTOFFELN..... <b>P.A.A.</b>	
<b>GRILLTELLER MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN</b> ..... <b>59</b>	

## Fleisch Vom Grill

<b>LENDENSTEAK</b> MIT SAUCE NACH ART DES CHEFS, KARTOFFELN UND GEMÜSE DER SAISON ..... <b>35</b>	
<b>ENTENBRUST</b> MIT ROTE BEEREN SAUCE UND SÜSSKARTOFFELPÜREE..... <b>29</b>	
<b>OFENGEBACKENE LAMMSCHULTER</b> MIT KARTOFFELN UND GEMÜSE IM EIGENEN SAFT ..... <b>33</b>	
<b>HUHN MIT CURRYSAUCE</b> UND BASMATI REIS ..... <b>27</b>	
<b>STEAK TATAR</b> MIT KARTOFFELPUFFER ..... <b>32</b>	

## Nachspeisen

<b>DÜNNE APFELTORTE</b> MIT VANILLEEIS UND TOFFEE ..... <b>13</b>	
<b>SCHOKOLADEN COULANT</b> MIT PASSIONSFRUCHTSORBET ..... <b>13</b>	
<b>CREMIGES ZITRONENSORBET</b> AUS EIGENEM ANBAU ..... <b>9</b>	
<b>CREMIGER HAUSGEMACHTER KÄSEKUCHEN</b> MIT ROTE BEERENEIS ..... <b>12</b>	
<b>ROYAL MIT PASSIONSFRUCHT</b> , KOKOSSCHAUM UND MINZ-GRANITA..... <b>11</b>	
<b>HAUSGEMACHTE EISSORTEN ZUR AUSWAHL:</b> ..... <b>12</b> ( PASSIONSFRUCHT, ROTE BEEREN, PISTAZIE, DULCE DE LECHE, KAFFEE, ZITRONE, VANILLE UND SCHOKOLADE)	

## Degustationsmenü

Vorschlag des Küchenchefs, je nach Marktlage und Saison:  
Menü, bestehend aus fünf Gängen ( 59,50€ pro Person )

Wir empfehlen das Menü für den ganzen Tisch, mindestens aber für 2 Personen

Brot und Gedeck 3,50€ pro Person

(10% MwSt. Inbegriffen)

Ganzjährig mittags und abends geöffnet

BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER PERSONAL, DAS IHNEN WEITERE INFORMATIONEN GEBEN WIRD.

## Amuse-bouches Croustillants

	€
<b>CROQUETTES</b> AU JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA .....	19
<b>CREVETTES TEMPURA</b> AVEC KIMCHI MAYONNAISE .....	22
<b>BEIGNETS DE MORUE</b> AVEC ALI OLI .....	18
<b>CALMARS PANÉS</b> AVEC UNE ÉMULSION AUX AGRUMES .....	22

## Entrées

<b>HUÎTRES</b> À LA VINAIGRETTE OU AU NATUREL .....	7 / pièce
<b>JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA</b> COUPÉ À LA MAIN ET PAIN DE VERRE À LA TOMATE .....	38
<b>FOIE GRAS DE LA MAISON</b> À LA GELÉE DE MANGUE, COULIS DE FRUITS ROUGES ET PETITS TOASTS .....	24
<b>TARTARE DE SAUMON</b> AVEC CRÈME D'AVOCAT, ALGUES WAKAME ET MAYONNAISE AU WASABI .....	27
<b>COQUILLES SAINT-JAQUES</b> AUX ALGUES WAKAME ET JAMBON IBÉRIQUE CROUSTILLANT .....	28
<b>POULPE GRILLÉ</b> AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HUILE DE PAPRIKA .....	29
<b>CEVICHE DE SIRVIA</b> À LA CORIANDRE ET AUX CREVETTES.....	27
<b>TATAKI DE PORC IBÉRIQUE</b> AVEC ROQUETTE, TOMATES CHERRY ET PARMESAN .....	28
<b>PALOURDES</b> FRITES OU À LA VAPEUR .....	27
<b>MOULES</b> AVEC NOTRE SAUCE AUX FRUITS DE MER OU À LA VAPEUR .....	20
<b>GRILLADE DE LÉGUMES</b> BIOLOGIQUES À LA SAUCE ROMESCO .....	19
<b>SALADE DE NOTRE JARDIN</b> AVEC DES FEUILLES ET DES POUSSÉS MÉLANGÉES, OIGNON DE PRINTEMPS, TOMATE, CONCOMBRE, CAROTTE, AVOCAT ET RADIS .....	18
<b>SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE</b> AUX FRUITS ROUGES ET VINAIGRETTE AU MIEL.....	21
<b>BURRATA</b> AVEC CONFITURE DE TOMATES ET PESTO AUX PIGNONS DE PIN .....	23
<b>BOL DE SAUMON MARINÉ</b> AVEC MANGUE, AVOCAT, EDAMAME ET RIZ .....	27

## Riz et Pâtes

<b>PAELLA</b> AVEC POISSON ET FRUITS DE MER (MIN. 2 PERS.) .....	29 p.p.
<b>PAELLA DEL SENYORET</b> AVEC POISSON ET FRUITS DE MER (MIN. 2 PERS.) .....	32 p.p.
<b>FIDEUA</b> AVEC POISSON ET FRUITS DE MER (MIN. 2 PERS.) .....	29 p.p.
<b>RIZ AVEC HOMARD</b> AU BOUILLON OU À LA CRÈME (MIN. 2 PERS.) .....	P.S.M.
<b>PAELLA</b> AUX LÉGUMES DE SAISON (MIN. 2 PERS.) .....	28 p.p.
<b>MACARONI</b> À LA BURRATA, AUX TOMATES CERISES, AU PARMESAN ET AU BASILIC .....	25
<b>PÂTES FRAÎCHES</b> AUX FRUITS DE MER .....	28

## Poissons et Fruits de Mer

	€
<b>BAR EN CROÛTE DE SEL</b> AVEC POMMES DE TERRE AU FOUR ET LÉGUMES DE SAISON .....	<b>37 p.p.</b>
<b>SAINT-PIERRE GRILLÉ</b> AVEC POMMES DE TERRE CHIP ET POIVRONS (MIN. 2 PERS.) .....	<b>P.S.M.</b>
<b>SIRVIA</b> AVEC POMMES DE TERRE ET LÉGUMES .....	<b>38</b>
<b>LOTTE GRILLÉ</b> AVEC SAUCE AUX AGRUMES ET LÉGUMES .....	<b>39</b>
<b>POTERA CALAMAR</b> À L'HUILE DE SOBRASADA ET SON GARNITURE .....	<b>29</b>
<b>HOMARD NATIONAL</b> À LA SAUCE À L'AIL AVEC CŒUFS ET POMMES DE TERRE .....	<b>P.S.M.</b>
<b>GRILLADE DE POISSONS ET FRUITS DE MER</b> .....	<b>59</b>

## Viandes Grillées

<b>STEAK DE LONGE</b> AVEC SAUCE À LA MODE DU CHEF, POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON .....	<b>35</b>
<b>MAGRET DE CANARD</b> AVEC SAUCE AUX FRUITS ROUGES ET PURÉE DE PATATE DOUCE .....	<b>29</b>
<b>ÉPAULE D'AGNEAU</b> CUITE AU FOUR AVEC POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DANS LEUR JUS .....	<b>33</b>
<b>POULET À LA SAUCE CURRY</b> ET RIZ BASMATI.....	<b>27</b>
<b>STEAK TARTARE</b> AVEC POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES .....	<b>32</b>

## Desserts

<b>TARTE FINE AUX POMMES</b> , AVEC GLACE À LA VANILLE ET TOFFEE .....	<b>13</b>
<b>COULANT AU CHOCOLAT</b> ET SORBET DE FRUIT DE LA PASSION.....	<b>13</b>
<b>SORBET CRÉMEUX AU CITRON</b> DE NOTRE PROPRE CULTURE .....	<b>9</b>
<b>GÂTEAU AU FROMAGE CRÉMEUX FAIT MAISON</b> AVEC GLACE AUX FRUITS ROUGES .....	<b>12</b>
<b>ROYAL AUX FRUITS DE LA PASSION</b> , CRÈME DE COCO ET GRANITÉ À LA MENTHE .....	<b>11</b>
<b>GLACES MAISON :</b> .....	<b>12</b>
(FRUIT DE LA PASSION, FRUITS ROUGES, PISTACHE, DULCHE DE LECHE, CAFÉ, CITRON, VANILLE ET CHOCOLAT)	

## Menu Degustation

Le Chef propose, selon le marché et la saison, un menu degustation:  
Cinq plats (59,50€ par personne)

Nous conseillons table complète, minimum deux personnes

Pain et couvert 3,50€ par personne

(10% TVA incluse)

Ouvert midi et soir, toute l'année

EN CAS D'ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE, VEUILLEZ VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL QUI VOUS  
DONNERA DE PLUS AMPLES INFORMATIONS.



RESTAURANT & COCKTAIL BAR  
BY CAN CURREU