

# En ce moment le chef vous propose

## Suggestions du 4 au 30 novembre 2022

### ENTREES :

---

**Velouté de Butternut et noisettes, pépites de foie gras frais poêlé.** 12 €

Un velouté de courge butternut, éclats de noisettes torréfiées, parsemé de quelques pépites de foie gras frais juste poêlés.

**Espinacas con garbanzos** 10 €

Epinards au pois chiche, une recette typiquement sévillane pour oublier tous vos mauvais souvenirs d'épinards.

100 % des personnes qui l'ont goûté avec moi à Séville ont adoré.

### PLATS :

---

**Callos Sevillana.** 15 €

Tripes, cuisinés à la tomate en marmite, avec du chorizo et des pois chiche.

**Trofie Ligure sauce Tartuffata, truffes d'été et foie gras.** 20 €

Une pâte al dente, cuite dans une sauce tartuffata (truffes et champignons)

Crème fraîche, liée au parmesan, avec pépites de foie gras et lamelles de truffe d'été.

**Echine de porcelet confite à la graisse de porc** 20 €

Viande à la texture moelleuse et fondante, avec un petit jus au romarin, miel et ail, servi avec purée et ail en chemise.

### DESSERT

---

**Baba au Rhum** 7.50 €

# Les Entrées

## LISTE DES 14 PRODUITS ALLERGENES



GLUTEN



LACTOSE



MOUTARDE



CELERI



SOJA



ŒUFS



POISSONS



CRUSTACES



FRUITS A COQUES



MOLLUSQUES



ARACHIDES



SESAME



LUPIN



SULFITES

## Le jambon pata Negra

Tout simplement le meilleur jambon du monde. Issu du fameux cochon Ibérique dit pata negra. Ce produit est un produit de luxe, né de la tradition et de la patience des éleveurs, affineurs. Le jambon que nous vous proposons est issu d'un cochon né il y a au minimum 5 ou 6 ans. Elevé en totale liberté sur 1 hectare par animal et nourri de glands (bellota) de chênes verts et de chênes lièges. Ce jambon est un produit d'exception classé troisième produit de luxe au monde, juste derrière le caviar et le champagne et à égalité avec le foie gras. Posez la tranche, coupée à la bonne taille, quelques secondes sur votre langue et laissez votre palais découvrir les arômes subtils de ce jambon unique au monde.

**Jamon Iberico Pata Negra de Bellota coupé au couteau** 28.00 €  
**AOP Jabugo - 100% Ibérique**

Assiette de 100 g à partager à l'apéro, à 2, 3 ou 4

*Provenance Jabugo (Andalousie), tranché au couteau, par un maestro cortador.*

**Assortiment de charcuteries Ibériques pata negra**  
**De bellota.** Assiette de 80 g à partager à l'apéro, à 2, 3 ou 4 14.50 €

*Morcon, Chorizo, Lomo, Epaule.*

**Croquetas de Jamon**   5.50 €

*4 Croquettes de jambon.*

**Croquetas de bacalao**    5.50 €

*4 Croquettes de morue.*

**Pimientos del Padron** 8.50 €

*Petits piments verts et doux de Galice. Simplement frits, fleur de sel.*

**Calamares Fritos**     11.00 €

*Calamars justes farinés et frits servis avec alioli.*

## Les 2 entrées du moment Consultez l'ardoise

1 ou 2 suggestions d'entrées, renouvelées tous les 15 jours  
Selon le marché et l'humeur du chef.

# Les Plats

- Côte de Bœuf (Pour 2 personnes).** 59.50 €  
*Côte de 1/1.2 kg servie avec échalotes cuites. Viande Maturée 14 jours dont 10 jours sur carcasse. Race Simmenthal - Origine Allemagne ou UE.*
- Côte de Bœuf façon Toscane (Pour 2 personnes)  
Au lard de Colonata et aux truffes d'été.** 79.50 €  
*Côte de 1/1.2 kg servie recouverte de lard de Colonata et parsemée De truffes d'été. Viande Maturée 14 jours dont 10 jours sur carcasse.  
Race Simmenthal - Origine Allemagne ou UE.*
- ¼ de Lechazo de Castilla y León pour 2 personnes** 60.00 €  
*Le véritable agneau de lait de Castilla y León. Une cuisson de 3h à 3h 30 une peau très croustillante pour une chair à l'intérieur très tendre et savoureuse presque confite. Chaque agneau pèse environ 5.50 kg. - Un quart d'agneau est parfait pour 2 personnes. Origine Espagne. - (15/20 mn d'attente)*
- Tartare Ibérique coupé au couteau.**  18.00 €  
*Viande de boeuf Charolais, crue, coupée au couteau, Origine France  
Assaisonnement tartare, Jambon Serrano, Fromage de Brebis.*
- Axoia de veau au piment d'Espelette.**  17.50 €  
*Plat Basque, à base d'épaule de veau hachée cuisinée avec des poivrons rouges et verts, oignons, piment d'Espelette. Viande origine UE*
- Dos de morue Basquaise.** 19.00 €  
*Morue dessalée et piperade légèrement relevée de piment d'Espelette.*

## Les 2 plats du moment Consultez l'ardoise

1 ou 2 suggestions de plats, renouvelées tous les 15 jours  
Selon le marché et l'humeur du chef.

**SUR COMMANDE 48 HEURES A L'AVANCE**  
Poisson en croute de sel, Bar, Dorade, ou Turbot  
1,5 kg à 2 kg - Pour 2, 3 ou 4 personnes  
En fonction du cours du jour (comptez 35 à 40 € le kilo)

# Le Menu à 28.90 €

## Entrée au choix

### Assortiment de Charcuterie pata negra

Morcon, Chorizo, Lomo, Epaule

### Croquetas de Jambon



### Ou croquetas de Morue



### Ou Pimientos del Padron

Petits piments verts et doux de Galice. Simplement frits, fleur de sel.

## Un plat au choix

### Tartare Ibérique coupé au couteau.



Viande de boeuf Charolais, crue, coupée au couteau, (Origine France),  
Assaisonnement tartare, Jambon Serrano, Fromage de Brebis.

### Ou Axoa de veau au piment d'Espelette.



Plat Basque, à base d'épaule de veau hachée cuisinée avec des poivrons  
Rouges et verts, oignons, piment d'Espelette (Viande origine France)

### Ou Morue Basquaise

Morue dessalée et piperade légèrement relevée de piment d'Espelette

## Un dessert au choix

### Brioche Perdue



Brioche façon pain perdu, parfumé au rhum,  
avec une boule de glace vanille

### Crème brûlée



Crème à la vanille, rhum  
et écorces d'oranges confites.

### Cœur coulant au chocolat



Gâteau au cœur coulant et tiède. - Chocolat Noir Valrhona 70 % de Cacao

### Ou El arroz con leche de mi abuela Chata



Le riz au lait de ma grand-mère, cannelle, zeste de citron et d'orange

### Ou 2 Boules de glace

Parfums au choix. (Allergènes : voir carte des glaces)

### Ou Pruneaux à l'Armagnac

Pruneaux à l'Armagnac maison et boule de glace pruneau Armagnac  
(Allergènes : voir carte des glaces)

## Le Menu Enfant à 11 €

2 croquettes de jambon

Lomo Grillé

Frites

Salade

Une glace

Ou une pochette de bonbons.

Boissons au verre

Coca, Ice-Tea, Orangina

Sirop ou Diabolo.

**Le  
Menu à  
36.90 €**

**Entrée**

Une entrée à choisir dans la carte  
Y compris les suggestions du moment.  
Excepté Jambon pata negra

**Plat**

Un plat à choisir dans la carte  
Y compris les suggestions du moment.  
Excepté Côte de bœuf et agneau de lait.

**Dessert**

Un dessert à choisir dans la carte

# Les Desserts

## ALLERGENES GLACES ET SORBETS

Vanille, café,  
chocolat,  
citron vert.



Rhum raisins  
Pruneaux Armagnac



Menthe chocolat



Sorbet Fraise et citron vert basilic :  
aucun allergène

Dans toutes les glaces,  
présence possible de  
Gluten, soja, œuf, fruits à  
coques et arachides.

### Crème brûlée



Crème à la vanille, rhum et écorces d'oranges confites.

6.50 €

### Brioche perdue



Brioche façon pain perdu, parfumée  
au rhum, avec une boule de glace vanille.

6.50 €

### Cœur coulant au chocolat



Gâteau au cœur coulant et tiède.  
Chocolat Noir Valrhona 70 % de Cacao - (10 mn d'attente)

6.50 €

### El arroz con leche de mi abuela Chata



Riz au lait, cannelle, zeste de citron et d'orange  
(la vraie recette de ma Mamie).

6.50 €

### Glaces et sorbets – Fabrication artisan Glacier.

1 boule	2 €
2 boules	4 €
3 boules	6 €

Vanille, Café, Chocolat, , Rhum raisin, Noix  
Pruneaux Armagnac, Menthe chocolat.  
Sorbet fraise, Citron vert.

## LES DESSERTS POUR ADULTES

### Pruneaux à l'Armagnac

Pruneaux à l'Armagnac maison  
et boule de glace pruneau Armagnac. (Allergènes : voir carte des glaces)

7.50 €

### Irish Coffee



Café ou décaféiné, Whisky, sucre de Canne et Chantilly.

7.50 €

### Colonel (Allergènes : voir carte des glaces)

2 boules de glace Citron Vert arrosées de 4 cl de Vodka.

7.50 €

### Colonel gascon (Allergènes : voir carte des glaces)

2 boules de glace Pruneau Armagnac arrosées de 4 cl d'Armagnac.

7.50 €

### Colonel antillais (Allergènes : voir carte des glaces)

2 boules de glace Rhum raisin arrosées de 4 cl de Rhum.

7.50 €

### Glace à la noix et liqueur de noix des pères chartreux



Glace artisanale à la noix arrosée de la fameuse liqueur de noix des pères  
Chartreux. Un dessert emprunté au fameux restaurant bordelais la Tupiña.

7.50 €