

LES ENTRÉES

Froides

COLD STARTERS

Caviar

N25 Schrenkii clasic reserve caviar, tous servis avec leurs condiments

N25 Schrenkii clasic reserve caviar, all served with thier condiments

30 grammes **128€**

50 grammes **220€**

Huîtres

Oysters

Plateau d'huitres de Tabouriech N°3, servies avec mignonette maison

Platter of Tabouriech N°3 oysters, served with housemade mignonette

Par 6 **34€**

Par 12 **64€**

Crevettes

Shrimps

Crevettes mi-cuites en escabèche, huile d'olive

Semi-cooked shrimps in escabeche, olive oil

25€

Saint-Jacques

Scallops

Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette au gingembre

Sea scallop carpaccio with ginger vinaigrette

28€

Hamachi

Crudo de Hamachi, émulsion de poivron jaune rôti

Hamachi crudo served with yellow pepper emulsion

27€

Poulpe

Octopus

Carpaccio de poulpe, lamelles de fenouil, pommes

Granny et vinaigrette à l'orange

Octopus carpaccio, fennel, Granny Smith apples and lemon vinaigrette

26€

Pain Tomaté

Loin tomato bread

Longe de thon en tranche sur un pain à l'eau de tomate

Sliced tuna belly on tomato bread

22€

LES ENTRÉES

Chaudes

HOT STARTERS

Croquettes	Croquettes de thon et fine tranche de ventrèche <i>Marinated tuna croquettes with tuna belly sashimi</i>	19€
Calamars <i>Calamaris</i>	Calamars frits, mayonnaise à l'encre de seiche <i>Andalusian fried squids, with squid ink mayonnaise</i>	25€
Langoustine	Croquant de langoustine au basilic, mayonnaise épicée <i>Crunchy langoustine with basil, spicy mayonnaise</i>	22€
Poireau <i>Leek</i>	Poireau au feu de bois, jambon truffé, noisettes, sauce gribiche et purée de poireaux <i>Charcoal grilled leek, truffled ham, hazelnut, gribiche sauce and leek puree</i>	22€
Tortilla	Tortilla espagnole confite et piments del padron <i>Spanish tortilla with confit potatoes and Padron peppers</i>	16€
	<i>Supplément Caviar 10gr, crème fraîche</i>	40€
Gambas	Al ajillo, gambas à l'ail et piments, servies en cocotte <i>Garlic and chili prawns served sizzling in the pot</i>	22€
Piments <i>Peppers</i>	Piments del padron frits, sel à l'orange, aioli d'ail noir et citron vert <i>Fried Padron peppers, orange sea salt, black garlic aioli and lime</i>	17€

LES ENTRÉES

Salades

VEGETABLES STARTERS

Endives	Crème de fromage bleu, noix caramélisées, pomme granny et vinaigrette aux agrumes <i>Blue cheese cream, candied nuts, granny smith apple, citrus vinaigrette</i>	16€
Tomate <i>Tomato</i>	Tartare de tomates semi-séchées et fraîches, piment acidulé et pain de campagne grillé <i>Semi dried and fresh tomatoes tartare, pickled chilis, country style grilled bread</i>	15€
Avocat <i>Avocado</i>	Avocat grillé, crème fraîche, condiment salpicon, pesto de coriandre et feta <i>Grilled avocado, crème fraiche, salpicon condiment, coriander pesto and feta cheese</i>	22€

LES PAELLAS

Andalouses

ANDALUSIANS PAELLAS

Prix pour deux personnes / Price for two guests

Végétarienne <i>Vegetarian</i>	Paella végétale avec des légumes de saison <i>Seasonal vegetable paella</i>	70€
Volaille <i>Poultry</i>	Paella de coquelet bio confit, safran, fumée au bois de vigne <i>Confit organic baby chicken paella, saffron, smoked with vine wood</i>	75€
Poulpe <i>Octopus</i>	Paella de poulpe grillé, encre de seiche et aioli <i>Grilled octopus paella with squid ink and aioli</i>	70€
Rouget <i>Red Mullet</i>	Paella de rouget, tomates et broccolins rôtis, lotte et seiche <i>Red mullet paella, roasted tomatoes and broccolini, monkfish and seiche</i>	95€
Txuleta <i>Prime rib and marrow bone</i>	Paella de côte de boeuf maturée, os à moelle <i>Normandy Txuleta paella (bone-in striploin), marrow bone</i>	115€
Homard <i>Lobster</i>	Paella de homard gratinée, beurre maître d'hôtel <i>Lobster paella, gratinated with herb butter</i>	120€

LA PÊCHE

De jour

MEALS TO SHARE

Prix, 15 euros par 100 grammes pour poissons entier, en fonction de l'arrivage

Price, 15 euros per 100 grams for whole fish, subject to availability

Veillez sélectionner deux des éléments suivants pour accompagner :
Please select from the following two items as sides dish :

- Pommes de terre à la rôtena / *Roteña-style potatoes*
- Purée de pommes de terre / *Mashed potatoes*
- Légumes de saison / *Seasonal vegetables*
- Broccolinis rôtis / *Barbecue broccolinis*
- Frites / *Housemade fries*
- Salade verte / *Mixed greens*

LES RECETTES

À partager

MEALS TO SHARE

Prix pour deux personnes / Price for two guests

Chevreau *Goat*

Quartier de chevreau de lait de Málaga cuit à basse température, frites maison et pimientos de Padron

105€

SA quarter of suckling goat from Málaga cooked at low temperature, homemade fries and Padron peppers

Txuleta *Prime rib*

Côte de bœuf maturée, servie avec salade, frites maison et son jus corsé

120€

Dry aged prime rib, served with salad, homemade fries and meat juice

LES DESSERTS

Maison

HOMEMADE DESSERTS

Chocolat <i>Chocolate</i>	Ganache chocolat-café, sorbet chocolat noir et tuiles de chocolat <i>Chocolate-coffee ganache, dark chocolate sorbet and chocolate tiles</i>	18€
Flan	Flan de crème royale au caramel <i>Crème caramel</i>	16€
Ananas <i>Pineapple</i>	Ananas rôti à la braise, crème passion, sorbet mangue et poivre de Timut <i>"Barbecue roasted pineapple, passionfruit cream, mango sorbet and Tibetan pepper</i>	16€
Brioche	Brioche en cocotte, crème de Jerez, Chantilly et glace vanille Bourbon - À partager <i>Brioche tipsy cake, Sherry wine cream, whipped cream and vanilla Bourbon ice cream - To share</i>	25€

Prix nets, l'établissement n'accepte pas les chèques - Net prices, we do not accept checks