

# LE RESTAURANT

## *A PARTAGER*

### **Trio de caviars 9**

aubergine fumée, tapenade, betterave, accompagnées de gressins maison

### **Buisson de gambas et d'asperges vertes 15**

et sa crème de parmesan

### **Planche de jambon Bellota et fromage San Vives 22**

accompagnée de pain de cristal à la tomate

### **Terrine de campagne maison au foie gras de canard 16**

### **Assortiment de croquetas 12**

### **Nems de gambas sauce Nuoc Mâm 16**

## *ENTREE*

### **Calamar sauté au wok 16**

champignons enoki et émulsion de curry jaune sur galette croustillante

### **Escalope de foie gras de canard poêlée 18**

marmelade de coing et pistaches

### **Cocotte de Moules de Mahon 11**

à la sauce curry vert thaï

### **Assiette végétarienne 11**

selon le retour du jardin biologique

### **Salade tiède de bœuf thaï 15**

### **Tartine de saumon fumé maison et ses légumes croquants 16**

### **Raviole de gambas farcie aux champignons 18**

bouillon clair de gambas et miso

## **PLATS**

### *VIANDE*

- Côte de bœuf à la plancha 1kg (pour 2 pers.) 54**
- Emincé de filet de Bœuf, sauce Villa Blanca et gratin « Pommes Anna » 24**
- Tartare de bœuf à la parisienne 22**
- Blanquette d'agneau à l'ancienne 22**
- Daube de joue de porc 18**
- Magret de canard à la plancha 23**

### *POISSON*

- Poisson du jour selon arrivage 25**
- Poulpe braisé 22**
- caviar d'oignon et kimchy, crumble de graines de tournesol

### *RIZ*

- Risotto aux champignons de saison 17**
- à l'huile de truffe blanche

## **DESSERTS**

- Tiramisu 7**
- Cheesecake à la crème brûlée 7**
- Mousse de citron de Minorque et son cake 8**
- Sacher Villa Blanca 9,5**
- Délice praliné 8**
- Pain 1,5**

