

ENTRÉES À PARTAGER

(ou pas)

- **Patatas Abuelo**, mayonnaise à la harissa douce 7€
- **Carottes rôties**, émulsion féta, herbes fraîches, pickles de moutarde & grenade 8€
- **Oeuf crousti-fondant**, émulsion pommes de terre, jambon cebo de campo, olives noires & parmesan, noisettes torréfiées 9€
- **Choux fleur rôti au bbq**, siphon scamorza, épices, gremolata, pignons de pin grillés & huile pimentée 9€
- **Pain pita soufflé**, stracciatella, olives noires & pistaches 10€
- **Albondigas**, purée de pois chiche & yaourt aux herbes 12€
- **Maquereau mariné puis cuit à la flamme**, condiments tomates séchées & salade de fenouil à l'orange 13€
- **Carpaccio de bar & gambas**, leche de tigre, condiments & céleri croquant 15€
- **Planche de charcuteries** 16€

PLATS

- **Risotto d'orzo**, pesto de basilic, noisettes torréfiées & burratina 18€
- **Poitrine de cochon confite aux épices**, butternut & coing, jus court 22€
- **Émincé de bavette (200g)**, feuille à feuille de pommes de terre & émulsion estragon 23€
- **Poisson du jour cuit basse température**, légumes de saison & bisque au piment d'espelette 24€
- **Tentacule de poulpe au bbq & chorizo**, chimichurri à l'olive, purée de maïs, chips d'ail 24€
- **Épaule d'agneau confite**, polenta crémeuse au pécorino, jeunes pousses & amandes, jus corsé 25€