


# El Menu


## Los arrancadores

12 €

- o Samoussas de verduras de temporada sobre muselina de espinacas. 
- o Sopa de cebolla, carrillera de ternera desmenuzada, chips de
- o Almejas navaja en aceite de virgen con supremas de cítricos y yuzus confitados.
  
- o Foie gras al coñac cocido en un paño y dos cebollas confitadas.
- o Brochetas de rape envueltas en coppa y emulsión de leche de

## Platos:

25 €

- o Cuscús vegetariano. 
- o Salvelino ártico, costra de piña, arroz basmati con brunoise de verduras y coco, salsa de coco y curry.
- o Balotina de filete de pollo, corazón de hígado de pollo con trufa,
- o Silla de conejo con frutos secos, crema de praliné, flan de brécol y chips de dos zanahorias.
- o Rump steak de Aubrac, jugo de romero, servido con aligot y tejas de cantal.
- o Welch al estilo Fleur de Lille.

## Postres:

12 €

- o Milhojas crema de clementina, granada y de kiwi.
- o Isla flotante con crema de speculoos y almendras caramelizadas.
- o Crujiente de 3 chocolates
- o Tiramisú de pistacho y pera.
- o Camembert asado con corazón de trufa.



Todos nuestros platos son caseros con ingredientes frescos



Plato vegetariano