



### HUÎTRES & CREVETTES

Ostra «Fine de Claire»	3,50 por unidad		
tijeras de cangrejo	6,50 por unidad		
	24 Pcs	12 Pcs	6 Pcs
gambas (sin pelar)	33,90	17,50	8,90
	16 Pcs	8 Pcs	4 Pcs
Camarón	39,00	22,50	12,50

### TARTARE

Tartar de buey (150g) preparado en la mesa, alcaparras, anchoas, pepinillos, cebolla y yema de huevo con ensalada con patatas fritas caseras	15,90 17,50
--	----------------

### HORS D'ŒUVRES

Sopa de pescado «Marseille» con picatoste, rouille y queso	8,90
6 caracoles de «Bourgogne» con mantequilla de perejil y ajo	9,90
Queso fresco de cabra horneado en pasta filo con mermelada de tomate	10,90
Tartar de salmón con cilantro, mayonesa de wasabi, chips de pan	11,90
Sopa de cebolla picatoste, gratinada con queso emmental	12,90
Sopa de Bogavante «Ganymed» con gambas	13,90
Ensalada Niçoise con atun, anchoas, judías verdes, patatas, huevo ecológico, rúcula y pesto	14,50
Vieras asadas con crema de batata, chips de Bayonne y beurre blanc	14,90
Terrina de hígado de pato, fruta de la pasión y brioche	17,90

### VIANDES

Bœuf Bourguignon con verduras y patatas con romero <sup>1,5,8,19</sup>	14,90
Coq au vin con champiñón ostra, puré de patatas con trufa	18,00
Solomillo con tomate al horno y patatas cortadas a mano y mantequilla de hierbas + Salsa de mostaza Pommery	19,50 + 3,90
Asado de Pechuga de pato Barbarie en Remolacha glaseada, crema de menta y guisantes	21,90
Carrée de cordero asado rosado en cassoulet «Castelnaudary» y salsa provençal	24,50
Entrecot (200g) con tomate al horno y patatas cortadas a mano y mantequilla de hierbas + Salsa de mostaza Pommery	26,90 + 3,90
Solomillo de buey con ratatouille, puré de patatas trufada y Salsa de mostaza Pommery	200g 36,00 300g 45,00

### POISSONS & HOMARD

Tagliolini con gambones asados y salsa de tomate con hierbas aromáticas y Ricard	15,90
Lucioperca asada sobre pepino salteado y risotto de pulpo	19,50
Filete de trucha asalmonada con hinojo a la naranja, risotto de remolacha y beurre blanc	21,90
Filete de bacalao a la plancha con chanpiñones salteados y espinacas joven muselina de papas	24,50
Rodaballo baby con verduras al horno, patatas con romero y beurre blanc	39,00
Bogavante a la plancha con tagliolini, regado con bisque de bogavante	medio: 29,90 entero: 54,90

### EXTRAS

Cesta de pan	2,00
Ensalada	3,90
Salsa de mostaza Pommery	3,90
Mantequilla a las finas hierbas	2,60

### A PARTIR DE 2 PERSONAS

#### HORS D'ŒUVRE POUR 2-10 PERSONNES

Tartar de salmón, queso de cabra, hígado de pato y pulpo  
**12,50 POR PERSONA**

#### BOUILLABAISSE POUR 2-10 PERSONNES

Bullabesa al azafrán con lucioperca, mejillones, bacalao, camarón acompañada de salsa rouille y picatostes  
**26,90 POR PERSONA**

#### CHÂTEAUBRIAND POUR 2 PERSONNES

Un solomillo doble del centro del solomillo de buey. Servido con cassoulet «Castelnaudary», patatas con romero y Salsa de mostaza Pommery  
**35,00 POR PERSONA**

#### LES PLATEAUX POUR 2-10 PERSONNES

##### «La Mer»

Medio bogavante a la parrilla, vieras a la plancha, gambas asadas, servido con rouille, salsa de cóctel y gratén de patatas con romero <sup>1,2,5,8,15,18,19,23,25</sup>  
**45,00 POR PERSONA**

##### «Surf and Turf»

Pollo cebado con maíz asado a la parrilla, chuletas de cordero a la parrilla, filete de trucha arco iris asado, filete de lucioperca asado con hortalizas mediterráneas y cuñas de patata, beurre blanc y salsa de mostaza Pommery  
**40,00 POR PERSONA**

#### LES PLATEAUX POUR 2 PERSONNES

##### «Classique»

4 ostras, 6 camarón, 6 gambas, 2 tijeras de cangrejo, 2 gambas Black Tiger <sup>2,8,16,17,18,19,21,23,25</sup>  
**59,00**

##### «Royal»

1 bogavante, 4 ostras, 6 camarón, 6 gambas, 2 gambas Black Tiger, 2 tijeras de cangrejo, 2 vieras, pulpo a la parrilla, tartar de salmón <sup>2,8,16,17,18,19,21,23,25</sup>  
**139,00**

Additives / Allergens: 1. Food coloring, 2. Preservatives, 3. Antioxidant, 4. Flavor enhancer, 5. Sulfite, 6. Blackened, 7. Phosphate, 8. Lactose, 9. Caffeine, 10. Quinine, 11. Waxed, 12. Taurine, 13. Aspartame, 14. Sweetener, 15. Eggs 16. Sesame, 17. Soy, 18. Celery, 19. Gluten, 20. Mustard, 21. Fish, 22. Peanuts, 23. Crustaceans, 24. Nuts, 25. Mollusks, 26. Lupine

### MENU À TROIS PLATS «BERLIN» 29,50

#### ENTRÉES AU CHOIX

6 gambas (sin pelar)

Sopa de pescado «Marseille» con crutones, rouille y queso

#### PLATS AU CHOIX

Bœuf Bourguignon con verduras y patatas <sup>1,5,8,19</sup>

Tagliolini con gambones asados y salsa de tomate con hierbas aromáticas y Ricard

#### DESSERTS AU CHOIX

Cema Catalana con vanilla de bourbon

Mousse de chocolate negro con cardamomo y menta-frutas del bosque

### MENU À TROIS PLATS «PARIS» 49,50

#### ENTRÉES AU CHOIX

Tartar de salmón con cilantro y mayonesa de miso

Sopa de Bogavante «Ganymed» con cangrejo de rio

Queso fresco de cabra horneado en pasta filo con granada y vinagreta de frambuesa

#### PLATS AU CHOIX

Costillas de cordero asado con cassoulet «Castelnaudary» y salsa provençal

Medio bogavante a la plancha con tagliolini, regado con bisque de bogavante

Entrecot (200g) con tomate al horno y patatas cortadas a mano y mantequilla de hierbas

#### DESSERTS AU CHOIX

Mousse de chocolate negro con cardamomo y menta-frutas del bosque