La Marmita

De 19 h 30 à 22 h 00

ENTRÉES FROIDES

Jambon 100% ibérique D.O. Guijuelo avec pain à la tomate ..... 34 €

Terrine de foie gras à la truffe, gelée de Pedro Ximénez et Porto ..... 28 €

Assortiment de tomates de saison, mousse de parmesan et basilic ..... 22 €

Salade de recuit bio de “Casa Raubert” avec figues confites ..... 24 €

Salade de homard aux petits légumes et crème balsamique ..... 30 €

Carpaccio de bœuf au parmesan et roquette ..... 24 €

Carpaccio de bar sauvage avec cèpes confits, sa crème et citron vert ..... 32 €

Tartare de thon Balfegó avec avocat et champignons, glace à la moutarde ..... 26 €

ENTRÉES CHAUDES

Crème douce à l’ail blanc et amandes avec tartare de tomate et langoustine ..... 22 €

Asperges sautées avec purée d’asperges et caviar ..... 28 €

Œuf bio 1900 poché avec purée de pommes de terre, crème de cèpes, carpaccio de Rubia Gallega et truffe d’été ..... 28 €

Cannelloni de canard confit avec foie gras et truffe d’été ..... 24 €

Maccheroni farcis d’artichauts, foie et truffe d’été ..... 28 €

POISSONS

Longe de thon snacké avec sauce Bloody Mary et mayonnaise au basilic ..... 30 €

Médaillons de lotte avec mayonnaise de basilic, sauce langoustine et mini légumes .... 30 €

Homard au grill à l'aïoli de rhum et raisins secs, vinaigrette de poivrons ..... 30 €

RIZ

Risotto de cèpes, croustillant de parmesan et jambon ibérique (20 minutes)..... 26 €

Riz de homard et gambas (20 minutes) ..... 35 €

VIANDES

Filet de bœuf à la truffe d'été et cèpes confits ..... 30 €

Queue de bœuf désossée, crème de maïs et mini légumes ..... 28 €

Pigeonneau rôti avec son jus, purée d'asperges blanches et purée de betterave fumée 30 €

Agneau à basse température avec purée de pommes de terre et cèpes ..... 32 €

Magret de canard mariné avec sauce à l'orange et mini légumes ..... 30 €

Lièvre à la Royale avec foie gras, truffe et crème de pommes de terre ..... 30 €

VIANDES GRILLÉES

Filet de bœuf ..... 34 €

Entrecôte de bœuf Angus de Nebraska ..... 45 €

Côtelettes d'agneau ..... 30 €

1 garniture au choix : *pommes frites, légumes sautés, gratin de pommes de terre ou salade*

DESSERTS

Assortiment de fromages au lait cru ..... 16 €

Notre version de Tiramisu ..... 12 €

Traditionnelle crème catalane ..... 10 €

Cannelloni de mangue farci de fruit de la passion et sa glace ..... 12 €

Faux Ferrero Rocher de chocolat blanc farci de mangue et agrumes ..... 14 €

Soufflé de pistache, cannelloni de vanille et glace à la noix de coco (15mn) ..... 14 €

Fondant tiède au chocolat noir, glace à la vanille et cannelloni de chocolat blanc (15mn) 14 €

Duo de chocolat noir et mangue au curry, glace à la noix de coco ..... 12 €

Toffee de cacao avec glace de café ..... 12 €

Demi-lune au caramel avec son écume, poire confite et glace au nougat ..... 14 €

Tarte Tatin et glace à la vanille ..... 12 €

Notre version de tarte au citron ..... 14 €

Sorbet au Gin Tonic avec fruits des bois et soupe à la menthe ..... 10 €

Notre sélection de fruits frais ..... 12 €

Toutes les informations présentes dans cette carte concernant les allergènes ont été livrées par nos fournisseurs. Toutefois, nous déclinons toute responsabilité en cas de contaminations croisées éventuelles durant la préparation dans notre établissement.

Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance, merci d'en informer notre personnel.