

La Marmita

De 19h30 à 22h30

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 30 €
- Tartare de thon Balfegó avec avocat et champignons, glace au basilic et citron vert 26 €

ENTRÉES CHAUDES

- Soupe de thym avec jaune d'œuf et pain 22 €
- Crème à l'ail blanc et amandes avec tartare de tomate et langoustine 22 €
- Asperges vertes sautées avec purée d'asperges et caviar 28 €
- Carpaccio d'artichaut avec mi-cuit de foie gras, réduction de Pedro Ximénez 28 €
- Oeuf bio 1900 frit avec purée de pommes de terre, crème de cèpes, carpaccio de Rubia Gallega et truffe d'été 28 €
- Tatin de pomme avec foie gras chaud et boudin noir 28 €
- Cannelloni de canard confit avec foie gras et truffe d'été 24 €
- Maccheroni farcis d'artichauts, foie et truffe 28 €

POISSONS

Filet de thon avec vinaigrette à la fraise et au soja, enrobage léger de sésame grillé et tomates confites	30 €
Saumon sauvage avec sauce à la betterave, moutarde et légumes	30 €
Médaillons de lotte avec mayonnaise de basilic, sauce langoustine et mini légumes.....	30 €
Homard au grill à l'aioli de rhum et raisins secs, vinaigrette de poivrons	30 €

RIZ

Risotto de cèpes, croustillant de parmesan et jambon ibérique (20 minutes)	24 €
Riz de homard et gambas (20 minutes)	35 €

VIANDES

Filet de bœuf à la truffe et cèpes confits	30 €
Queue de bœuf désossée farcie de cèpes, crème de maïs et mini légumes	26 €
Pigeonneau rôti avec son jus, purée d'asperge blanche et purée de betterave fumée	30 €
Agneau à basse température avec purée de pommes de terre et cèpes	32 €
Magret de canard avec sauce aux myrtilles, mini carottes et mini courgettes confites au miel et à la moutarde	30 €
Lièvre à la Royale avec foie gras, truffe et crème de pommes de terre	28 €

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.