

PARA EMPEZAR

- · Huevos mimosa 5,50€
- · Vichyssoise 8,50€
- · Ensalada verde con queso de cabra horneado 11€
- · Ensalada de patatas con arenque ahumado 9,90€
- · Puerros asados con salsa romesco 9,90€
- · Soufflé al queso comté 10€
- . Ventreche de cerdo salado 10€
- · Salmón Gravlax (marinado con hierbas) 12€

TABLAS

- · Tabla de embutidos ibéricos de Extremadura 13€
- · Tabla de Quesos de L'Amelie (5 quesos franceses diferentes) 17€
- · Tabla de Quesos de L'Amelie (3 quesos franceses diferentes) 12€
- · Tabla mixta de quesos y embutidos 20€

Puedes combinarlas con alguno de nuestros vinos de Jerez

RILLETTES, PATÉ Y FOIE

- · Pâté de campagne 11€
- · Rillettes du Mans 13€
- · Foie gras de pato ración 18€ / media 10€

CONTINUAMOS

- · Quiche de puerros y bacon con ensalada verde 7,50€
- · Carpaccio de vaca con rúcula 14€
- · Vieiras de Normandía con bechamel gratinada (2 ud) 16€
- · Salmón en papillote con fondue de puerros 17€
- · Bœuf bourguignon con gratin dauphinois- 18€
- · Steak tartar de vaca cortado a cuchillo 22€
- · Cassoulet (para dos personas) 30€

GUARNICIONES

- · Gratin dauphinois 4€
- · Ensalada verde 4,20€

PARA TERMINAR

- · Crème brûlée 4,50€
- · Coulant de chocolate con helado de vainilla 7€
- · Soufflé de vainilla 8,50€

½ Copa de Sauterne – 5€

CESTA DE PAN − 3€