

# TABLE D'HÔTE 44

\*1 ENTRÉE + 1 PLAT

## Entrées

CAUSA DE CREVETTES, PURÉE DE POMME DE TERRE YUKON GOLD PARFUMÉE À L'AJI AMARILLO, JUS DE LIME, CREVETTES POCHÉES, OEUF ET OLIVES

SALADE BETTERAVES  
BETTERAVES MARINÉES, VINAIGRETTE SALSA VERDE,  
POMME GRANNY SMITH ET JEUNES POUSSÉS

ARANCINI À LA MOZZARELLA SAUCE ARRABBIATA,  
COPEAUX DE GRANA PADANO

CEVICHE INSPIRATION DU MOMENT +10

## Sélection de fromages

3 PORTION DE 30 GR. +30

IZIAZABAL PAYS BASQUE, LAIT CRU DE BREBIS À PÂTE FERME  
MAHON, MENORQUE, LAIT CRU DE VACHE, BREBIS, PÂTE FERME  
MURCIA AL VINO, LAIT CRU DE CHÈVRE, MURCIA, PÂTE DEMI-FERME

## Extra

PAIN ARTISANAL  
BRIÔCHÉ FAIT MAISON SERVI AVEC L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE  
PRESSÉE À FROID VARIÉTÉES ARBEQUINA ET PICUAL  
DU DOMAINE FRANCISCO GOMEZ, ALICANTE, ESPAGNE (BIO) 4

## Plats principaux

THON GRILLÉ À LA LIGURIENNE  
THON ALBACORE, OEUFS, POMME DE TERRE, OLIVES NOIRES,  
TOMATES CERISES ET HARICOTS +8

CAVATELLI FAITS MAISON À LA RICOTTA, PESTO AUX ÉPINARDS, BASILIC,  
PARMIGIANO REGGIANO

PIEUVRE À LA GALLEGA, MOUSSE DE POMME DE TERRE, CHIMICHURRI,  
HUILE AU PIMENTÓN +5

LOMO SALTADO ONGLETS DE BOEUF SAUTÉS, OIGNONS ROUGES,  
TOMATES, SAUCE HUANCAINA CRÉMEUSE SERVI SUR RIZ BLANC

## Dessert

GÂTEAU FLAN AU CHOCOLAT, GALCE VANILLE, MOUSSE AU CHOCOLAT,  
CRUMBLE DE CHOCOLAT NOISETTE +12

**Chef Mario Navarrete Jr.**

