



ORIGEN

Volver a lo esencial

ENTRÉES

STARTERS

Jambon ibérique de Jabugo 100 % bellota 26
Jabugo 100% acorn-fed Iberian ham

Fromage de brebis affiné avec pâte de coing et pignons 16
Aged sheep cheese with quince paste and pine nuts



Notre spécialité : croquettes maison de jambon ibérique de bellota 10

Our signature: homemade croquettes made with acorn-fed Iberian ham



Anchois du Cantabrique et anchois marinés “mariage” sur pain cristal à la tomate 23

Cantabrian anchovy and marinated anchovy “marriage” on crystal bread with tomato



Salade Olivier au thon blanc et aux œufs de caille frits 16

Spanish potatoe salad with white tuna and fried eggs



Crevettes à l’ail (pil-pil) 14

Sizzling Garlic Prawns



Noix de Saint-Jacques grillées avec sauce thaï et citron vert 15

Grilled scallops with Thai and lime sauce



*TVA incluse

*VAT included

Nous sommes attentifs aux allergies. Veuillez consulter notre personnel si vous avez des questions.

We are aware of allergies. Please ask our staff if you have any questions.

ENTRÉES CHAUDES ET SALADES

FIRSTS AND SALADS

Riz crémeux à la seiche avec plancton et aïoli à l'ail rôti 16
Slow-cooked creamy cuttlefish rice enhanced with plankton and finished with a roasted garlic aioli



Raviolis de foie gras avec beurre noisette, miso et réduction de framboise au porto 15
Foie gras-filled ravioli with brown butter, miso, and a raspberry port reduction



Gaspacho de tomates jaunes avec tartare de Saint-Jacques style nikkei 12
Yellow Tomato Gazpacho with Nikkei-Style Scallop Tartare



Salade de saumon fumé avec mangue, fromage de chèvre, pomme et fruits secs 18
Smoked salmon salad with mango, goat cheese, apple, and nuts



Burrata crémeuse avec fruits exotiques, roquette et pesto de pistache 16
Creamy Burrata with Exotic Fruits, Arugula, and Pistachio Pesto



*TVA incluse
*VAT included

Nous sommes attentifs aux allergies. Veuillez consulter notre personnel si vous avez des questions.
We are aware of allergies. Please ask our staff if you have any questions.

POISSONS

FISHS

Filet de sole à l'orange avec gnocchis à la crème 24
Sole Fillet with Orange Sauce and Creamy Gnocchi



Ceviche de corvina avec piment jaune et leche de tigre 21
Corvina Ceviche in a Creamy Yellow Chili Marinade



Dés de thon rouge avec œuf au plat et pommes paille 24
Bluefin tuna cubes with sunny-side-up egg with crispy edges and fine fried potatoes



Joues de thon rouge laquées avec sauce soja, agrumes et gingembre, sur parmentier crémeux 26
Lacquered Bluefin Tuna Cheeks with Citrus-Soy-Ginger Sauce over Creamy Parmentier



Poulpe grillé avec pommes de terre au paprika 22
Octopus leg with paprika potatoes



*TVA incluse
*VAT included

Nous sommes attentifs aux allergies. Veuillez consulter notre personnel si vous avez des questions.
We are aware of allergies. Please ask our staff if you have any questions.

VIANDES

MEATS

Filet de bœuf avec escalope de foie gras poêlé 29
Beef tenderloin with pan-seared foie gras

Entrecôte de bœuf Blonda (à partager) 70
Blonda beef tenderloin (to share)

Lingot de chevreau de Malaga avec sauce foie gras et réduction de Pedro Ximénez 21
Pressed suckling goat loin from Malaga with foie gras sauce and Pedro Ximénez reduction



Pluma ibérique confite au thym citron avec sauce chimichurri 18
Lemon thyme confit Iberian pluma with chimichurri sauce



Côtelettes d'agneau de lait 22
Baby lamb chops

Épaule d'agneau de lait confite à basse température 23
Confit of suckling lamb shoulder



Pain et amuse-bouche 5,00 € / Pain au levain naturel.
Bread and appetizer 5,00 / Our bread is made with sourdough.

*TVA incluse
*VAT included

Nous sommes attentifs aux allergies. Veuillez consulter notre personnel si vous avez des questions.
We are aware of allergies. Please ask our staff if you have any questions.

ALLERGÈNES

ALLERGENS



Gluten
Gluten



Céleri
Celery



Produits laitiers
Dairy



Poisson
Fish



Sulfites
Sulphites



Crustacés
Crustaceans



Œufs
Egg



Moutarde
Mustard



Mollusques
Molluscs



Fruits à coque
Nuts



Arachides
Peanut



Soja
Soy



Sésame
Sesame



Lupin
Lupin



Marisco
Seafood