

Nous aspirons à faire revivre le plaisir de l'art gastronomique dans un style espagnol inimitable. Les influences catalanes sont également présentes dans tout le menu, élaboré par notre chef David Vives, maintes fois primé, qui ajoute savamment quelques références européennes dans ses spécialités. Des plats les plus délicats aux festins les plus somptueux, le restaurant 1477 aiguïsera chacun de vos sens.

Demandez notre carte des vins et nous nous ferons un plaisir de choisir le vin de notre cave qui accompagnera idéalement chacun des mets.

Entrées

Salade de tomates	18,50 €
<i>pickles, anguille fumée et vinaigrette à la sauce de soja et aux framboises</i>	
Salade d'été	15,50 €
<i>haricots blancs, poivrons, tomates, guacamole, fraises et herbes fraîches</i>	
Gaspacho traditionnel à la tomate	24,50 €
<i>homard et basilic</i>	
Thon et crème de pois chiches	18,50 €
<i>tataki de filet de thon, crème de pois chiches légère et sauce aux olives noires</i>	
Terrine de foie gras mi-cuit et pomme verte	22,50 €
<i>compote de pomme et huile à la cannelle</i>	
Tagliatelle a la puttanesca	18,50 €
<i>Ail, tomates cerise, tomates confites, câpres, olives de Kalamata et piments verts.</i>	

Poissons

Morue confite à l'huile	25,50 €
<i>tomates confites, émulsion de basilic, olives noires et cerises</i>	
Bar	32,00 €
<i>sauce à la roquette et au caviar</i>	
Rougets et leur consommé végétal	27,50 €
<i>avocat à la braise, ciboules et champignons</i>	
Sole en sauce verte	27,50 €
<i>mini courgettes et pak choi</i>	
Maigre en sauce romesco	24,50 €
<i>Crème de poivrons, oignons nouveaux grillés et écume de romesco</i>	

Viandes

Filet de bœuf galicien mûré	27,50 €
<i>Terrine de poivrons grillés, mini courgettes et carottes sautées. Sauce au veau et poivre de Sichuan</i>	
Épaule d'agneau	24,50 €
<i>Cuite à basse température et désossée. Aubergines, écume de pommes de terre et fromage de brebis et jus d'agneau au cumin</i>	
Presa (morceau savoureux) de porc ibérique	26,50 €
<i>purée de pomme, pêche sautée et sauce piquante</i>	
Hampe	24,50 €
<i>à la braise, consommé à l'oignon et ciboules glacées</i>	
Riz de faux-mousserons et canard	25,50 €
<i>Magret de canard braisé, huile de pignons grillés et crème de fromage de chèvre affiné</i>	

Garnitures

Sucrines à la braise	5,50 €
<i>sauce ponzu</i>	
Purée de pommes de terre	5,50 €
<i>noisettes grillées et jus de viande</i>	
Haricots ronds	5,50 €
<i>sautés à l'ail et au piment enragé</i>	

Menu enfants

Croquettes de poulet	8,00 €
<i>servies avec des frites</i>	
Omelette	8,00 €
<i>servie avec du pain de coca grillé et frotté à la tomate et à l'huile d'olive</i>	
Demi-portion de penne	8,00 €
<i>à la bolognaise ou à la napolitaine</i>	
Colin	12,50 €
<i>et légumes sautés</i>	
Bâtonnets de morue	12,50 €
<i>et frites</i>	
Escalope de veau panée	12,50 €
<i>servie avec une salade verte et des tomates</i>	
Blanc de poulet à la braise	12,50 €
<i>servi avec une purée de pommes de terre</i>	

Desserts

Mousse au chocolat, abricots et horchata (boisson à base de souchet)	8,00 €
<i>Abricot compoté et biscuit trempé dans l'horchata</i>	
Pêche Tatin et glace à la vanille	8,00 €
<i>Pêches cuites comme pour une Tatin, pâte filo croustillante et touches de caramel et de thym</i>	
Sorbet à l'ananas au miel, eucalyptus et pignons	8,00 €
<i>Soupe à l'ananas et à l'eucalyptus, gélatine au miel et génoise aux pignons</i>	
Cerises en texture, betterave et granité à la rhubarbe	8,00 €
<i>Cerises fraîches cuites à l'étouffée avec une sauce douce à la betterave</i>	
Sélection de glaces et de sorbets	6,50 €
<i>Glaces : chocolat, vanille, vanille aux cookies et lait meringué</i>	
<i>Sorbets : citron, framboise, fraise, fruit de la passion et mangue</i>	