

Menu à la carte Entrée / Plat / Dessert 69 euros

Menu dégustation en 6 services 95 euros (*dîner uniquement avant 21h*)

Accord mets et vins 70 euros

Entrée 24 euros / Plat 38 euros / Dessert 18 euros

A partager

Paleta Iberico de **Bellota** DOP Reserva 2017 22 euros

*

Ravioles de foie gras, magrets fumés, mini légumes, **bouillon thaï** & sésame grillé +4 euros

Velouté d'artichaut, pâte feuilletée aux olives noires, artichaut poivrade, parmesan & parfum de **truffe noire**

Saint-Jacques marinées, **œufs de saumon**, **céleri** confit & pomme, sabayon de cidre, émulsion de noix +6 euros

Carpaccio d'espadon, crémeux d'**avocat fumé**, gel exotique & radis noir, émulsion coco-wasabi

**

Gyoza de légumes anciens, mousseline de carottes, pétales de choux de Bruxelles, émulsion sauge & **truffe noire**

Ris de veau laqué au jus de veau, salsifis & pommes rôties, ail noir & jus à la **truffe** +11 euros

Filet de bœuf Chateaubriand, betterave & lard de Colonnata, brocolis & échalotes confites, jus de boeuf

Lotte rôtie au **chorizo**, mini **poireaux** & purée d'Agria à la ciboulette, jus de poulet & pousse de moutarde

Maquereaux grillés à l'orientale, **fenouil** à l'orange, **menthe**, sauce vierge au citron confit & harissa

Chèvre du père Fabre, jeu de textures & d'affinages, **pignons de pin**, glace au **thym** & tuile au miel

Chocolat « Mayan Red 70% », moelleux & **praliné cacahuète**, crémeux cacao & gavottes, glace **vanille de Tahiti** +5 euros

Entremets citron & **orange sanguine**, gingembre, biscuit aux amandes, meringue & sorbet

Kiwi jaune à la **coriandre**, **streusel** aux noisettes caramélisées, tuile citron & tagète, sorbet

Prix nets en euros, taxes & service compris.
Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.