



ACCOMPAGNEMENT VIANDE

Gaufre de pomme de terre,
confit d'oignons au vin, dôme
de petit pois, carotte fane et
tomates cerises rôties

ACCOMPAGNEMENT POISSON

Stick de patate douces,
fondue de poireaux, dôme de
pequillos, asperges et
tomates cerises rôties



COMPOSEZ VOTRE MENU SUR MESURE

• ENTREE

- Tartare de fèves et asperges, bœuf bresaola, bavaroise ricotta
- Finger de Thon tataki, demis sphere wasabi et tuile nori
- Carpaccio de vitello, émulsion tonnnato et fleurs de capres
- Ceviche de Daurade, tomates anciennes, foccacia et émulsion de burrata
- Finger de foie gras en croute de pain d'épices et gelée d'échalotes
- Craquer à l'espagnole, gambas et chorizo, coulis de petit pois
- Duo gambas grillée et saumon fumé, moelleux au citron et pesto rosso
- Crémeux avocat sur biscuit craquant, pickles de radis noir et asperges vertes

• POISSON

- Filet de bar , beurre blanc au Yuzu
- Parmentier de raie et patate douce aux capres
- Moelleux de lotte en basse température, creme de lard fumé
- Pavé de saumon à l'unilatérale, beurre algues

• VIANDE

- Filet mignon en robe de pequillos, jus aillé
- Ballotine de volaille au jambon italien et mozzarella
- Lingot d'agneau confit à l'ail et romarin
- Suprême de pintade sauce forestière

