



#### 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 feves 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

