

Menu en 5 temps
Pour l'ensemble de la table
75€

Accord Vins (8cl)
4 verres sélectionnés par notre sommelier
45€

Amuse-bouches

Brioche, céleri rémoulade,
tarama et poutargue

Moules fumées, salicorne,
crème de moules et citrons confits

Selle d'agneau, chou pointu, algues,
pâte de citron et œufs de truite fumés

Sorbet pomme, kiwi déshydraté,
mousse de fromage blanc
et cardamome

Amuse-bouches

Brioche, céleri rémoulade,
raisins muscat préservés

Chou pointu, algues
et beurre blanc

Millefeuille de pommes de terre,
artichauts et crème d'ail fumée

Sorbet pomme, kiwi déshydraté,
mousse de fromage blanc
et cardamome

Menu en 7 temps
Pour l'ensemble de la table
115€

Accord Vins (8cl)
6 verres sélectionnés par notre sommelier
85€

Amuse-bouches

Brioche, céleri rémoulade,
tarama et poutargue

Moules fumées, salicorne,
crème de moules et citrons confits

Maquereau grillé au barbecue,
betterave, crème de raifort et
cœur de thon

Tarte feuilletée au ris de veau,
anchois de Cantabrie, cresson,
sauce poulette au cognac

Manchego et orgeat

Mi-cuit à la noisette, glace à
l'amaretto et crème anglaise au
mélilot

Amuse-bouches

Brioche, céleri rémoulade,
raisins muscat préservés

Chou pointu, algues
et beurre blanc

Tarte feuilletée, betterave et raifort

Millefeuille de pommes de terre,
artichauts et crème d'ail fumée

Manchego et orgeat

Mi-cuit à la noisette, glace à
l'amaretto et crème anglaise au
mélilot

5-course menu
For the entire table
75€

Wine pairing (8cl)
4 glasses selected by our sommelier
45€

Amuse-bouches

Brioche, celery remoulade, tarama,
and bottarga

Smoked mussels, samphire, mussel
cream, and candied lemons

Lamb saddle, pointed cabbage,
seaweed, lemon paste, and smoked
trout roe

Apple sorbet, dehydrated kiwi,
whipped cream cheese, and
cardamom

Amuse-bouches

Brioche, celery remoulade,
and preserved Muscat grapes

Pointed cabbage, seaweed, and beurre
blanc

Potato millefeuille, artichokes, and
smoked garlic cream

Apple sorbet, dehydrated kiwi, whipped
cream cheese, and cardamom

7-course menu
For the entire table
115€

Wine pairing (8cl)
6 glasses selected by our sommelier
85€

Amuse-bouches

Brioche, celery remoulade, tarama, and
bottarga

Smoked mussels, samphire, mussel
cream, and candied lemons

Barbecued grilled mackerel, beetroot,
horseradish cream, and tuna heart

Puff pastry tart with veal sweetbreads,
Cantabrian anchovies, watercress, and
cognac poulette sauce

Manchego cheese and orgeat

Hazelnut semi-cooked dessert, amaretto
ice cream, and sweet clover custard

Amuse-bouches

Brioche, celery remoulade, and
preserved Muscat grapes

Pointed cabbage, seaweed, and beurre
blanc

Puff pastry tart with beetroot and
horseradish

Potato millefeuille, artichokes, and
smoked garlic cream

Manchego cheese and orgeat

Hazelnut semi-cooked dessert,
amaretto ice cream, and sweet clover
custard