



LES ENTREES

L'ŒUF COCOTTE *au girolles, vieux xérès et ail des ours*

Poached egg with golden chanterelles, old sherry and wild garlic

LE SAUMON *'Gravlax' à la betterave, légumes acidulés et une onctuosité d'avocat*

Beetroot cured salmon served with pickled vegetables and an avocado mousseline

L'AUBERGINE *en caviar, crème de chèvre frais en mille feuilles croustillants au basilic*

Aubergine caviar, goats cheese and fresh basil in crispy layers

LES PLATS

LE FLÉTAN *aux légumes printaniers, beurre blanc rafraîchi au thym-citron*

Halibut, young spring vegetables with a refreshing butter and lemon-thyme sauce

LA DORADE *à la plancha et sa vierge condimentée à l'huile de pistache*

Seared sea bream with sauce 'Vierge' and pistachio oil

LE SOLOMILLO *Ibérique en croûte de chorizo, légumes confits et jus au piquillos*

Iberian tenderloin with a chorizo crust, confit vegetables and piquillo juices

LES DESSERTS

LE CHOCOLAT TENDANCE *au chocolat Manjari, sorbet au cacao amer, biscuit Oreo*

Creamy Manjari chocolate mousse, dark chocolate sorbet and Oreo cookies

LE BABA *au Rhum, accompagné de sa crème*

Rum baba and its cream with Rum

LE CHEESECAKE *citron et Limoncello, sorbet yahourt à la grecque*

Lemon cheesecake with Limoncello and Greek yogurt sorbet

LE FROMAGE DU JOUR

Cheese of the day (sup £5)