

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DÉGUSTATION

Small Tasting Dishes

Vegetarian menu is available upon request

- *LE JAMBON** *'Iberico De Bellota' escorté de pain toasté à la tomate*
Iberian' ham served with toasted tomato bread
- *L'ŒUF COCOTTE** *aux girolles, vieux xérès et ail des ours*
Poached egg with golden chanterelles, old sherry and wild garlic
- *LE CRABE ROYAL** *aux fines lamelles de raves épicées*
King Crab with thin turnips ravioli, rosemary, sweet and sour dressing
- *L'AUBERGINE** *en caviar, crème de chèvre frais en mille feuilles croustillantes au basilic*
Aubergine caviar, goats cheese and fresh basil in crispy layers
- *LE FOIE GRAS** *de canard au torchon, poire et cacao et sa brioche marbrée*
Foie gras torchon, pear and cocoa with a marbled brioche
- *LE SAUMON** *'Gravlax' à la betterave, légumes acidulés et une onctuosité d'avocat*
Beetroot cured salmon served with pickled vegetables and avocado
- *LES CAROTTES** *multicolores rôties au cumin, confit de dattes et crumble de carotte*
Roasted heirloom carrots with cumin, dates puree and carrot crumble
- *LES TOMATES** *anciennes sur une transparence d'herbes fraîches*
Heritage tomatoes on a transparency of fresh tender herbs
- * LA LANGOUSTINE** *en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert*
Langoustine and truffle ravioli with Savoy cabbage
- * LA BETTERAVE** *en tartare, glace moutarde à l'ancienne et herbes fraîches*
Beetroot tartare with a whole grain mustard sorbet and fresh herb
- *LA CREVETTE** *en vermicelle croquante, relevée de sumac et citron vert*
Tiger prawn in crunchy rice angel hair perfumed with lime and sumac
- *LE GYOZA** *a la plancha, farcie de volaille, dans son bouillon au parfum d'Asie*
Chicken and leek gyoza served in an Asian style broth
- LE FLÉTAN** *aux légumes printaniers, beurre blanc rafraîchi au thym-citron*
Halibut, young spring vegetables with a refreshing broth
- LE BURGER** *au foie gras, sauce aux aromates et son échalote confite au vinaigre*
Beef and foie gras burger, aromatic sauce and pickled shallots
- L'AGNEAU** *des Pyrénées en côtelettes dorées à la fleur de thym*
Milk fed lamb cutlets from Pyrenees with fresh thyme
- LE PIGEON** *en suprême, au chou et foie gras*
Supreme of pigeon and foie gras wrapped in cabbage