

MENU DÉGUSTATION

(le menu sera servi par table complète)

SAUMON ROYAL. Ponzu et son caviar

HOUMOUS, carotte et Ras el Hanout

MACARON Caprese

MOULES À L'ESCABÈCHE, citron vert et coriandre

HUÎTRE GILLARDEAU N.2 et perle de consommé dashi

Júlia Bernet 60x40 2017 – Celler Júlia Bernet – D.O. Corpinnat

LA CAILLE

Cuisse laquée gingembre

Ramen, Ajitsuke tamago et nouilles translucides

Rillete sur son croustillant de graines

Sigma – Dark Sour Ale – Alvinne Brewery

FOIE GRAS DE CANARD, biscuit croustillant avec maïs en textures et touches d'anis

Château Lafitte 2015 – A.O.C. Jurançon

CANNELLONI DE BŒUF DE GALICE avec son tartare, pomme de terre crouillante et émulsion d'anchois

Williams Humbert Oloroso en rama col.2009 – D.O. Jerez-Xerès-Sherry

MINI POIS DE LLAVANERES, concombre de mer et boudin noir

Tayaimgut 2015 – Celler Tayaimgut – D.O. Penedès

ANGUILLE LAQUÉ sur fanon de porc ibérique, et kimchee de fraise

Gabriel d'Ardhuy Bourgogne 2018 – Domaine d'Ardhuy – A.O.C. Bourgogne

BAR SAUVAGE THAI, curry vert, lait de coco et petits légumes

Sota els Àngels Blanc 2016 – Celler Sota els Àngels – D.O. Empordà

MAGRET DE CANARD MASSANA (1986), à la braise. Huile aux herbes et poires au romarin

Carles Andreu Trepas 2018 – Celler Carles Andreu – D.O. Conca de Barberà

ÉPAULE D'AGNEAU, caillé de fromage fumé, ail blanc et noir

Reyneke syrah 2018 – Reyneke wines – Stellenbosch District WO, Sud Africa

POMME, CÉLERI, KALAMANSI ET BASILIC

NÔTRE FRUIT DU TEMPS

Stiegelmar Beerenauslese 2008 – Weingut Stiegelmar – Burgenland, Austria

Bonbon au chocolat crémeux 70%

Biscuit de chocolat et cardamome

Menu: 125.75€ p/p

Accompagnement des vins: 59.75€ p/p

Horaires pour le menu dégustation: 13:00h à 14:45h et 20:15h à 21:45h