

# MENU À LA CARTE

## ENTRÉES

King crabe / chou-rave et pomme Granny Smith / cidre d'Asturies /  
mayo coraillée / **38**

Tourte de lièvre / sauce au Porto et truffes / saladine aux  
truffes d'automne / **34**

Calamars farcis et mijotés dans une sauce à l'encre /  
riz croustillant / **27**

Queue de langoustine à la panceta Ibérica de Bellota / boudin noir /  
chou-fleur & noix de coco / **30**  
+ 5 g de caviar Monarq Baeri / +14

Fines tranches de betteraves légèrement fumées / Ossau Iraty /  
légumes en escabèche et lactofermentés / **27**

## PLATS

Rouget de ligne entier rôti au Xipister / butternut /  
aigre-doux de carotte et panko croustillant / **54**

Pavé de loup de ligne façon «Bilbao» / galette de pommes de terre / sobrasada /  
oignons confits au Pedro Ximénez et piparrak / **56**

Pigeon du Poitou rôti / mole poblano / maïs en textures / huitlacoche /  
escalope de foie gras / **56**

Selle de chevreuil d'Autriche rôtie aux épices / garniture  
automnale / spätzli maison / **65**

Ravioli al plin aux bolets / truffe d'automne / frisée et noisettes / **48**

## FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages de la fromagerie De Bleu ! / **21**

Chocolat noir 64% / noisettes du Piémont / fleur de sel / **18**

Riz au lait en textures / **18**

Miel de Genève dans tous ses états / poires Louise Bonne à la cardamome / **18**

Pierres lunaires au citron et sésame noir / **18**