

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

Oeuf 63° croustillant à l'Idiazabal fumé /
topinambour et truffes noires / **38**

Quisquillas de Motril et caviar bleu /
croquetas de King Crabe à la citronnelle / sauce Nikkei / **36**

Tagliatelle de txipiron avec son ragoût /
émulsion de sobrasada de Mallorca / **36**

Noix de St-Jacques de Bretagne marinées au citron /
tarama et betterave / caviar Golden Imperial de Casparian / **38**

Déclinaison d'huîtres KYS étoile n°3 / **30**

PLATS

Morue confite «Pil-Pil» / txangurro à la basquaise /
émulsion de txakoli / ail noir / **65**

Loup de ligne à la braise / moules de Bouchot, citron et feuille d'huître / **68**

Coeur de filet de boeuf aux truffes noires dans l'esprit d'un Rossini / **74**

Socarrat de pigeon de chez Mieral / aïoli à la sauce Hoisin /
shimeji acidulés / **58**

Maitake croustillant / curry japonais de racines de saison /
émulsion citronnelle et citron vert / **49**

FROMAGES & DESSERTS

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

Pierres lunaires au citron et sésame noir / **21**

Le cacao / **21**

Fondant aux amandes de Valencia / sorbet aux amandes fraîches / **21**
(20 min d'attente)

Millefeuille à la vanille de Tahiti brûlée / **21**

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu / préparations. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers

PAIN FAIT MAISON
Truffe (ES), Quisquillas (ES), Crabe (FR), Txipirones (FR), St-Jacques (FR), Caviar (FR),
Morue (ES), Txangurro (FR), Loup (FR), Boeuf (CH), Pigeon (FR), Moules (FR)