

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

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

Noix de Saint-Jacques bretonnes marinées au citron /
tarama et betterave / **30**
+ 5 g de caviar Monarq Baeri / +14

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

Terrine de foie gras à l'Espelette / pommes Granny Smith / brioche et pickles / **34**

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**

Pluma Ibérica de Bellota au binchotan / tatin de patate douce et
chou frisé / agrumes et mojo verde / **56**

Ravioli au taleggio / topinambour, crosne et radis / chou rouge acidulé et
réduction à la bière brune / **48**

FROMAGES & DESSERTS

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

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

L'Oeuf au plat / **18**

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

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

Noix de Saint-Jacques (FR), Pigeon (FR), Loup (FR), Foie gras (FR), Rouget (FR),
Boudin noir (ESP), Pluma (ESP), Calamar (AR), Langoustine (AS), Crabe (NV)