

La Carte

Entrées

Jardin printanier aux asperges vertes de Cavaillon /
rillettes de féra du Léman fumée / chimichurri aux herbes / **36**

Crudo de thon rouge Balfegó / escabèche façon Bilbao et pickles / **36**

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

Ravioli de volaille du Nant d'Avril rôtie à la cannelle /
morilles, tête de veau et jus aux truffes / **42**

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

Plats

Pagre de ligne Ikejime à la braise en mosaïque / poivrons confits
au jus de poissons de roche / artichaut anchoïade / **68**

Morue al «Pil-Pil» / petits pois, collagène et cerfeuil /
crumble de jamón ibérico de bellota / **65**

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 / **51**

Fromages & Desserts

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

Pierres lunaires au citron et sésame noir / **22**

La fraise gariguette / **22**

Tarte à la rhubarbe et à la pistache de Sicile / **22**

Millefeuille à la vanille de Tahiti brûlée / **22**

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), Volaille (CH), Quisquillas (ES), Crabe (FR), Txipirones (FR),
Thon (ES), Pagre (FR), Morue (ES), Jamón (ES), Boeuf (CH), Pigeon (FR)*