

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

Ventrèche de thon rouge Balfegó / algues / guacamole et poutargue /
mojama maison et ponzu de Mikan / **30**
+ 8 g de caviar Monarq Baeri / +22

Asperges vertes de Cavaillon / échalotes noires et
vinaigrette gourmande / poudre d'olives / **30**

Calamars farcis et mijotés dans une sauce à l'encre /
riz croustillant / **28**

Queue de langoustine rôtie à la panceta Ibérica / morilles farcies de volaille /
petits pois à la française / **38**

Asperges blanches des Landes / crème d'amandes / anchois de Cantabrie fumés /
réduction de Kombucha au thé noir / **30**

PLATS

Rouget de ligne entier rôti au Xipister / bouillabaisse / millefeuille de céleri /
anchois de Cantabrie / **54**

Sériole teriyaki / betterave sous toutes ses formes / hibiscus / **52**

Selle d'agneau de la bergerie de Chandossel / artichauts fumés au
beurre d'anchois / cédrat / vinaigrette tiède au jus d'agneau et
anchois de Cantabrie / **58**

Pluma de porc Ibérico / pruneaux umeboshi / boudin noir de
Burgos / pommes de terre et oignon confit / **58**

Chou-fleur rôti façon Pibil / curry vert / salade de papaye verte et mangue /
émulsion citronnelle / **48**

FROMAGES & DESSERTS

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

Chocolat noir 64% / cacahuète grillée et salée en textures / **18**

L'Oeuf au plat / **18**

Déclinaison de rhubarbe et litchi / meringue suisse et sablé basque / **18**

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