

BOUTURE

128€ — (5 PLATS 5 DISHES)

FEUILLE

158€ — (6 PLATS 6 DISHES)

Artichaut croustillant, haricots de mer, parmesan et poivre
Crispy artichoke, thongweed, parmesan and pepper

Haricots verts sur la braise, encornet mariné, feuilles de figuier et aïoli
Green beans on the embers, marinated squid, fig tree leaves and aïoli

Turbot à peine cuit, pomme de mer, algues et étrille
Lightly cooked turbot, tiny potatoes, seaweed et velvet crab

AND/OR

Boeuf de Galice grillé, bolognaise de mûres épicée, girolles et moelle
Grilled beef from Galice, spiced blackberry bolognese, girolles and bone marrow

Cerises rôties et glacées, pesto basilic / amandes, shiso
Roasted and frozen cherries, basil/almond pesto, shiso

Chocolat légèrement fumé, riz noir sauvage et saké
Lightly smoked chocolate, wild black rice and sake

FLORAISON

188€

Fleur de courgette en tempura, miso et paprika, chèvre affiné
Courgette flower tempura, miso and parika, matured goat cheese

Artichaut croustillant, haricots de mer, parmesan et poivre
Crispy artichoke, thongweed, parmesan and pepper

Haricots verts sur la braise, encornet mariné, feuilles de figuier et aïoli
Green beans on the embers, marinated squid, fig tree leaves and aïoli

Turbot à peine cuit, pomme de mer, algues et étrille
Lightly cooked turbot, tiny potatoes, seaweed et velvet crab

Araignée de mer rafraîchie, corail émulsionné, melon et fleur de sureau
Chilled spider crab, foamy coral, melon and elderflower

Boeuf de Galice grillé, bolognaise de mûres épicée, girolles et moelle
Grilled beef from Galice, spiced blackberry bolognese, girolles and bone marrow

Cerises rôties et glacées, pesto basilic / amandes, shiso
Roasted and frozen cherries, basil/almond pesto, shiso

Chocolat légèrement fumé, riz noir sauvage et saké
Lightly smoked chocolate, wild black rice and sake

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS — 18€
ASSORTMENT OF CHEESES FROM OUR REGIONS