

INSPIRACIÓN

par

JAVIER RODRIGUEZ

ENTRÉE

*Thon Rouge de ligne de Méditerranée cru , mangue, café et cacahuètes

ou

*Cèpe à l'escabèche, betterave, endive rouge, framboise et noix

ou

Tomate de notre potager, cresson, scamorza et pignons de pin

PLAT

Bar grillé, lentilles du Puy, fenouil et Jamón Iberico

ou

Longe d'agneau, aubergine, dattes et anchois, citron fermenté et menthe

ou

Céleri-rave meunière et pomme verte

PLAT EN OPTION SUPPLÉMENTAIRE

Tartare de wagyu, Caviar Oscietre Royal, mini courgettes jaunes et vertes 28

DESSERT

*Fraises, panna cotta au chocolat blanc, olives noires Taggiasche et basilic

ou

*Pomme de terre Ratte, fève tonka, sabayon et groseilles

ou

Figues, Brousse du Rove, miel à la truffe et truffe noire d'Argentine (supplément 5€)

Menu en 3 temps 80€

Menu en 5 temps (plats inclus*) 120€

INSPIRACIÓN

par

JAVIER RODRIGUEZ

ENTRÉE

*Thon Rouge de ligne de Méditerranée cru , mangue, café et cacahuètes

*Cèpe à l'escabèche, betterave, endive rouge, framboise et noix

Tomate de notre potager, cresson, scamorza et pignons de pin

PLAT

Bar grillé, lentilles du Puy, fenouil et Jamón Iberico

ou

Longe d'agneau, aubergine, dattes et anchois, citron fermenté et menthe

ou

Céleri-rave meunière et pomme verte

PLAT EN OPTION SUPPLÉMENTAIRE

Tartare de wagyu, Caviar Oscietre Royal, mini courgettes jaunes et vertes 28

DESSERT

*Fraises, panna cotta au chocolat blanc, olives noires Taggiasche et basilic

*Pomme de terre Ratte, fève tonka, sabayon et groseilles

Menu en 4 temps (plats inclus*) 95€

Menu en 7 temps 155€