

Menu dégustation 55 P.P

(avec des vins sélectionnés 75)

il ne sera servi que pour une table complète

Apéritif du jour

“Bonbons” de boudin noir de Teror, sabayon à la bière noire, pomme vert et oignon rouge mariné

Cèpes et champignons bourguignon, foie de canard grillé et œuf cuit à basse température

Sorbe tau pomme et céleri

Filet de mérrou mariné au miso et grillé, avec sauce au cava et yuzú, et racine de lotus croquante

Boulettes d'agneau de lait aux arômes orientaux, zaalouk d'aubergine, truffe noire et mini légumes sautés

Tiramisu Calma Chicha

Tarte au citron à la manière de Yazael