



· MENU DÉGUSTATION EXPÉRIENCE · 45 €

Un voyage à travers notre cuisine méditerranéenne,
les saveurs de la braise et les produits de saison,
conçu pour être partagé au centre de la table.

PREMIÈRES DÉGUSTATIONS

- Carpaccio de courgette, poire et straciatella
- Jambon Ibérique A.O.P. Guijuelo
- Saumon mariné coupé au couteau, fenouil
et sauce tartare

NOUS POURSUIVONS

- Œufs pochés de saison
- Moelle de bœuf grillée au tartare de thon Bluefin

PLAT PRINCIPAL À PARTAGER

- FAUX-FILET DE VACHE MATURÉE
grillé au charbon, accompagné de poivron rôti, bimi et pommes de terre grenaille
- POULPE GRILLÉ
fumé au romarin et servi avec une mousseline de pommes de terre

LA TOUCHE SUCRÉE

- Notre pain perdu au Baileys et sa glace à la vanille