



## *MENU DÉGUSTATION*

*Foie gras farci au coing et au cacao*

*Bonbon de pâté de foie de lapin et Malvoisie*

∞ ∞ ∞

*Sandwich croquant de pied de cochon*

*Galette de semoule de maïs frite garnie de tartare de boeuf canarien*

∞ ∞ ∞

*Tartare de gambas rouges Carabinero et agrumes*

*Pain de maïs toasté au beurre et caviar Oscietre*

∞ ∞ ∞

*Soupe de coco, mangue et papaye*

∞ ∞ ∞

*Anguille fumée, sauce mojo verde à la pistache*

∞ ∞ ∞

*Homard à l'émulsion de citronnelle*

∞ ∞ ∞

*Déclinaisons de morue :*

*Croissant de cocotcha de morue en sauce verte*

*Tripes de morue et leur sauce*

*Filet de cabillaud confit, olive et orange*

∞ ∞ ∞

*Suprême de pigeon fermier, blé tendre, betterave et chou-fleur*

∞ ∞ ∞

*Agrumes et yaourt*

*Framboise, coco, thé*

*Petits fours*

*Prix par personne, TVA incluse 69 €*

*Couplage en option prix par personne, TVA incluse 29 €*

*Option « dîner privé » dans notre salle panoramique (max. 10 personnes)  
avec supplément de 15 € par personne*

*A noter : Ce menu est servi exclusivement sur réservation et pour toute la table.*