

Menu Découverte

Menu servi pour l'ensemble de la table / Menu served to the entire table



75 €



Amuse-bouche

Appetizer

Foie gras de canard mi-cuit, chutney aux figues

Semi-cooked duck foie gras with fig chutney

Sauté de Blanc d'encornets au guanciale et sangria au vin rouge

Sautéed squid with guanciale and red wine sangria

Solomillo Bellota rôti au paprika fumé, coing confit aux épices, champignons

Roast Solomillo Bellota pork with smoked paprika, spiced confit quince, mushrooms

Fromage de saison

Seasonal cheese

Calisson noix de coco, ananas, bouillon à la citronnelle et gingembre

Coconut calisson, pineapple, lemongrass and ginger broth

Accord mets & vins (4 verres 10cl)

Food and wine pairing (4 glasses, 10cl each)

32 €

Les prix sont nets et le service compris / Prices are net and service is included

Origine des viandes : France et Espagne. « Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition, et nous vous remercions de nous communiquer toute allergie ou restriction alimentaire. »

Origin of meats: France. "Our dishes are prepared using fresh, seasonal products. For quality reasons and depending on availability, we reserve the right to modify their composition. Please inform us of any allergies or dietary restrictions."