

Menu Dégustation

Notre sélection de saveurs

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Salade de petites fèves et tartare de champignons,
assaisonnée au radis et à la menthe

Soupe froide de carottes à l'orange et au gingembre
aux pétoncles, noisettes et pignons

Bar à basse température à l'ajoblanco et Pedro Ximénez,
haricots verts aux petits calmars

Bœuf charolais farci aux chanterelles
au Fourme d'Ambert et wok de nouilles aux légumes

Pâte filo au chocolat Guanaja
et fruit de la passion

Ananas liquéfié avec une touche de fenouil
et sorbet aux framboises

Service de pain, eau minérale, café

68,00

Prix en €, TVA 10% comprise

Miguel Alija, Chef
Printemps – Été 2017

