

Les Menus sont servis pour l'ensemble de la table

Menu Dégustation

Salade de langoustines,
tagliatelle de mangue, tartare d'avocat et huile de noisettes

Légumes du potager,
terre de fruits secs, fromage Tou de Til lers

Filet de lotte en croûte de cèpes,
sauce safranée, pesto et asperges aux noisettes

Carré d'agneau de Burgos sur crémeux
de pommes de terre à la pancetta ibérique et tomates confites à
l'estragon

**Sablé au cacao, mousse de mascarpone, glace au café et
gelée d'amaretto**

**Ananas sauté et mariné dans son jus, noix de coco glacée,
crème citronnée au miel**

Service de pain, eau minérale et café 69,50

Avec accord mets et vins* 94,00

Prix in €, TVA 10% comprise

Miguel Alija, Chef
Automne 2017

*Demandez au Sommelier

