

FINE DINING MENU MENU DÉGUSTATION

White asparagus, Parmesan cheese, eggplant and glazed veal sweetbread
Asperges blanches, fromage parmesan, aubergines et ris de veau glacés

Creamy rice with bimi and zucchini flower
Riz crémeux au bimi et à la fleur de courgette

Roast turbot with crushed potato, pil-pil dressing and sea snail
Turbot rôti avec pommes de terre au mortier, pil-pil et escargots de mer

Loin of rabbit in salmorejo
Épaule de lapin en salmorejo

Vanilla sponge cake, praliné, banana and flambéed rum, cream of lemon and vanilla ice cream
Gâteau aux noisettes, praliné, banane au rhum flambé, crème au citron et crème glacée à la vanille

Price for dinner · Prix par convive

59,00 €

VAT included in price · TVA comprise dans le prix
Drinks not included · Boissons non incluses
The menu has to be chosen by all table dinner guests
Le menu doit être choisi pour tous les convives de la table

Supplement for drink pairing of our Sommelier
Suplement de mariage de boissons par notre Sommelier

15,00 €