

## FIG MENU MENU DES FIGUES

Salt-cured duck liver with figs, toasted spice bread and tender shoots

or

*Carpaccio* of veal with figs soaked in Port, beet leaves, Parmesan and lime confit

Foie de canard séché au sel avec figues, toasts de pain d'épices et pousses tendres

ou

*Carpaccio* de veau avec figues imprégnées de vin de Porto, feuilles de betterave, parmesan et citron vert confit

Fillet of sole with creamy Sherry sauce, Moroccan lemon, black olive and capers

or

Grilled secret of Iberian pork, rustic mashed potato, Mascarpone and caramelized figs

Sole à la sauce crémeuse au vin de Xérès, citron marocain, olive noire et câpres

ou

Secret ibérique grillé, purée de pommes de terre rustique, Mascarpone et figues caramélisées

Watermelon and blueberries, black sesame caramel and pistachio ice cream

or

Cheese *parfait* with hazelnut shortbread, and vanilla and banana cream

Pastèque et myrtilles, caramel au sésame noir et glace à la pistache

ou

Parfait de fromage avec sablé de noisette et crème de banane à la vanille

Price for dinner · Prix par convive

**40,00 €**

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

Supplement de mariage de boissons par notre Sommelier

**9,00 €**