



FINE DINING MENU MENU DÉGUSTATION

Green apple *gaspacho* could soup with smoked Burrata, *yuzu* gel and spiced bread crumble

Gaspacho de pomme verte avec Burrata fumée, gel de yuzu et crumble de pain d'épices

Black noodles with squid, crayfish and a creamy *pil-pil* sauce

Tagliatelles noires au calmar, écrevisses et un pil-pil crémeux

Grilled scallop with white and green asparagus, hazelnut and black garlic emulsion

Coquille Saint-Jacques grillée avec asperges blanches et vertes, noisettes et émulsion d'ail noir

Roast loin of lamb with mix of tubers and green cardamomo

Carré d'agneau rôti avec jardinière de tubercules et cardamome verte

Mango and banana mosaic with salty caramel foam, orange ice cream and peanut cracker

Mosaïque de mangue et banane avec mousse au caramel salé, crème glacée à l'orange et croustillant de cacahuète

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 €