



SALSIFY MENU MENU DU SALSIFIS

Cold salsify cream with smoked sardine and squid ink crumble

or

Beef *carpaccio* with creamy pine nut sauce, Idiazabal cheese and salsify chips

Crème de salsifis avec sardine fumée et *crumble* d'encre de calamar

ou

Carpaccio de boeuf avec sauce crémeuse de pignons,
fromage Idiazabal et *chips* de salsifis

Roasted tail of monkfish with bouillabaisse and rice and saffron cracker

or

Grilled of matured beef tenderloin with gravy and textures of salsify

Queue de lotte rôtie avec bouillabaisse et croustillant de riz et safran

ou

Filet de boeuf affiné sur le gril avec jus de veau et salsifis en textures

Raspberry and pistachio *ravioli* with creamy yogurt and red berry sorbet

or

Sphere of 70% chocolate flambéed in Cointreau with passion fruit and orange truffle

Ravioli à la framboise et à la pistache avec crème de yaourt et sorbet aux fruits rouges

ou

Sphère au chocolat à 70% flambée au Cointreau avec
fruit de la passion et truffe à l'orange

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

Suplement de mariage de boissons par notre Sommelier

9,00 €