



FINE DINING MENU MENU DÉGUSTATION

**Traditional tomato and bread thick soup *salmorejo* with smoked tuna,
spicy crumbs and confit shallots**

Salmorejo traditionnel froid de pain et tomate avec thon fumé,
chapelure épicée et échalotes confites

Creamy rice with confit Porcini mushrooms, snow peas and *bimi*

Riz crémeux aux cèpes confits avec pois mange-tout et *bimi*

Slow-cooked loin of cod with its guts, pumpkin *gnocchi* and ham broth

Filet de morue à basse température avec ses tripes,
gnocchi de potiron et bouillon de jambon

Pigeon cooked two ways with *mole* and steamed Kalamata olive sponge

Pigeon en deux cuissons avec *mole* et gâteau à la vapeur d'olives Kalamata

Milk chocolate *ganache*, light lemon sauce and lime sorbet

Ganache au chocolat au lait, sauce légère au citron et sorbet au citron vert

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 €