



## CITRUS MENU MENU DES AGRUMES

Porcini mushrooms in citrus confit with smoked cheese pearls and consommé of ceps

or

Smoked Burrata salad with pear and grapefruit dressing

Cèpes confits aux agrumes avec perles de fromage fumé et consommé de champignons

ou

Salade de Burrata fumée avec poire et vinaigrette au pamplemousse

Grilled monkfish with Thai sauce, cream of celeriac and orange and grilled vegetables

or

Slow-cooked veal stew with textures of Ratte potatoes and *yuzu* gel.

Lotte grillée avec sauce thaïe, crème de céleri-rave et orange et légumes grillés

ou

Moelleux de veau à basse température avec textures de pommes de terre Ratte et gel de *yuzu*

Steamed cocoa sponge cake, *gianduja* cream, red fruit gel and tangerine sorbet

or

Cream of white chocolate and rosemary, Malvasia soup, pine nut and crème brûlée ice cream

Gâteau au cacao cuit à la vapeur, crème de *gianduja*, gel de fruits rouges et sorbet à la mandarine

Ou

Crème au chocolat blanc et romarin, petite soupe de Malvasia, pin et glace de crème catalane

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 €**