



FINE DINING MENU MENU DÉGUSTATION

Parfait of duck liver, passion fruit and parfait consommé jelly

Parfait de foie de canard, fruit de la passion et gélatine de son consommé

**Sheep milk curd with lobster, coral-infused oil,
pickled lemon and green rice cracker**

Lait caillé de brebis au homard, huile aromatisée de son corail,
citron mariné et croustillant de riz vert

**Marinated sea bass with creamy potato *purée*,
crispy Kale cabbage and steamed clams**

Loup de mer mariné avec purée crémeuse de pommes de terre,
croustillant de chou Kale et palourdes à la vapeur

**Suckling pig at low temperature with celeriac *purée*, Chinese cabbage, baby
carrots and *palo cortado* jelly**

Cochon de lait à basse température avec purée de céleri-rave, *pack choy*,
mini carotte et gélatine de *palo cortadon*

**Our *piña colada*: *piña colada* sorbet, coconut and rum foam, pineapple granite
and coconut spheres**

Notre version de la *piña colada*: sorbet à la *piña colada*,
mousse de noix de coco et rhum, granité à l'ananas et sphères de noix de coco

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 €