



FINE DINING MENU MENU DÉGUSTATION

Cream of chestnuts with faux Porcini mushroom confit and nut edible soil

Crème de châtaignes avec faux cèpes confits et terre de fruits secs

**Creamy seasonal mushroom rice with pan-fried duck liver,
sweet potato and air of Idiazábal cheese**

Riz moelleux aux champignons de saison avec foie de canard poêlé, patates douces et air de fromage Idiazabal

**Cheek of *Balfegó* tuna, aubergine spheres, roasted baby onions
and consommé of black trumpet mushrooms**

Joue de thon *Balfegó*, sphères d'aubergines, oignons grillés et consommé de trompettes noires

**Shoulder of baby goat with mashed roasted aubergine,
black garlic sponge cake and pumpkin glass**

Dos de chevreau avec purée d'aubergines grillées, génoise à l'ail noir et cristal à la citrouille

Our cheesecake:

veil of berries and rose, cream cheese foam and raspberry sorbet

Notre tarte au fromage:

voile de fruits des bois et rose, mousse au fromage frais et sorbet à la framboise

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 €