

MENU FIFTY SECONDS

Seulement servi à les tables entières

Apéritif

Brandade de morue à la mayonnaise de *Manzanilla* et *yuzu*

Mille-feuille caramélisé de foie gras, pomme verte et anguille

Jaune d'oeuf reposant sur une *carbonara* des herbes, lames de betterave et *carpaccio* de joue de porc

Bar à la vapeur, sauce iodée et crustacés

Filet de bœuf au charbon, bettes et bonbon de fromage

«Gin Tónico», gelée de menthe, pomme et glace au zeste de citron

Infusion de riz, lait et cardamome, pistache, yuzu et kalamansi

Petits-fours

155€

Prix avec taxe

13%

MENU DÉGUSTATION

Seulement servi à les tables entières

Apéritif

Brandade de morue à la mayonnaise de *Manzanilla* et *yuzu*

Mille-feuille caramélisé de foie gras, pomme verte et anguille

Huître au jus d'olives vertes, émulsion de wasabi et croustillant de laitue de mer

Saint-Jacques sauté, crème de chou-fleur et ciboulette, mousse au beurre de noisette et vinaigre de sherry, caviar Oscietra

Salade de cœurs de légumes avec crème de laitue et crabe royal

Crevette impériale grillé, ail noir, purée de citron meyer

Dorade Rose avec curry aux noix de coco et herbes fines, palourdes de rasoir et émulsion de tomate confit,

Agneau de lait, lactosérum parmesan, champignons sauvages et purée d'aubergine fumée

Framboises à la fleur d'hibiscus, glace au basilic et sésame noir

Pomme, glace vanille à la truffe noire, caramel salé et noix de pécan

Petits-fours

185€

Prix avec taxe

13%

*Les préparations suivantes ont été planifiées comme une expérience complète intégrée,
dans le cas de la division des plats, seront ajoutés à leur coût 40%*

LES ENTRÉES

Jambon de porc Ibérique Grand reserve

42€

Salade de cœurs de légumes avec crème de laitue et crabe royal

45€

Huître au jus d'olives vertes, émulsion de *wasabi* et croustillant de laitue de mer

49€

Saint-Jacques sauté, crème de chou-fleur et ciboulette, mousse au beurre de noisette et vinaigre de sherry, caviar Oscietra

55€

Crevette impériale grillé, ail noir, purée de citron meyer

52€

Jaune d'oeuf reposant sur une carbonara des herbes, lames de betterave et *carpaccio* de joue de porc

42€

Légumes naturels biologique

42€

Prix avec taxe

13%

POISSONS

Riz crémeux à la tomate, champignons sauvages rôti, homard bleu et émulsion de Champagne

85€

Dorade Rose avec curry aux noix de coco et herbes fine, palourdes de rasoir et émulsion de tomates confit

75€

Bar à la vapeur, sauce iodée et crustacés

68€

VIANDES

Filet de bœuf braisé, bettes et bonbon au fromage

68€

Pigeon Royal, chutney aux pommes et au fenouil, *cannellonis* avec duxelle de cèpes, jus Périgord

68€

Agneau de lait, lactosérum parmesan, champignons sauvages et purée d'aubergine fumée

68€

Prix avec taxe

13%

Étant donné leur élaboration immédiate, nous recommandons de choisir le dessert au début du repas

DESSERTS

Gâteau au chocolat chaud, 70% de cacao, glace à la vanille

22€

Pomme, glace vanille à la truffe noire, caramel salé et noix de pécan

22€

Brioche caramélisé à la glace aux café

22€

Infusion de riz, lait et cardamome, pistache, yuzu et kalamansi

22€

Prix avec taxe

13%