

## MENU DÉGUSTATION

- Apéritif
  - Brandade de morue à la mayonnaise de Manzanilla et yuzu
  - Mille-feuille caramélisé de foie gras, pomme verte et anguille
  - Jalapeño, glace de réglisses et mayonnaise au concombre
  - Saint-Jacques sautée, crème de chou-fleur et ciboulette, mousse de beurre de noisette et vinaigre de sherry, caviar Oscietra
  - Crevette impériale grillé, ail noir, purée de citron
  - Soupe au basilic et jambon de porc Ibérique, écrevisse de mer et tortellini aux aubergines
  - Turbot de mer, crevette rouge de l'Algarve, émulsion dashi au beurre noisette et jus de volaille
  - Chevreuil, chutney de pomme et rhubarbe, jus de poivron et vinaigrette de carotte, orange et gingembre
- 
- Framboises à la fleur d'hibiscus, glace au basilic et sésame noir
  - Infusion de riz, lait et cardamome, pistache, yuzu et kalamansi
  - Petits-fours

**12 moments - 235€**

**10 moments - 205€**

Prix avec taxe 13%

F  
I  
F  
T  
Y  
S  
E  
O  
N  
D  
S

*Martin Perarato gni*

## LES ENTÉES

- Jambon de porc Ibérique Grand reserve -52€
- Salade de cœurs de légumes avec crème de laitue et crevette rouge -55€
- Saint-Jacques sauté, crème de chou-fleur et ciboulette, mousse au beurre de noisette et vinaigre de sherry, caviar Oscietra -58€
- Soupe au basilic, jambon de porc Ibérique, cannellone de queue de cochon et tortellini aux aubergines -55€
- Crevette impériale grillé, ail noir, purée de citron -58€
- Jaune d'oeuf reposant sur une carbonara des herbes, lames de betterave et carpaccio de joue de porc -52€

F  
I  
F  
T  
Y  
S  
E  
O  
N  
D  
S

*Carbonara*

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%

Prix avec taxe 13%

## POISSONS

- Riz crémeux à la tomate, champignons sauvages rôti, homard bleu et émulsion de Champagne-120€
- Rouget aux cristaux d'écailles comestibles, orge perlée au safran et citron, crevette d'Algarve et jus d'rouget -79€
- Turbot de mer, crevette rouge de l'Algarve, émulsion dashi au beurre noisette et jus de volaille -79€

## VIANDES

- Filet de bœuf rôti, terrine de pommes de terre avec pancetta, jus de moelle et croutons de pain -82€
- Chevreuil, chutney de pomme et rhubarbe, jus de poivron et vinaigrette de carotte, orange et gingembre -82€

Prix avec taxe13%

F  
I  
F  
T  
Y  
S  
E  
O  
N  
D  
S

*Notre Perceuse*

## DESSERT

- Gâteau au chocolat chaud, 70% de cacao, glace au thé Earl Grey -28€
- Pomme, glace de vanille et noix de pécan caramélisé-28€
- Brioche caramélisé à la glace aux café -28€
- Infusion de riz, lait et cardamome, pistache, yuzu et kalamansi-28€

F  
I  
F  
T  
Y  
S  
E  
O  
N  
D  
S

*Notre Perasate qui*

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

Prix avec taxe 13%