

Petit menu dégustation 98 + accords 66

Grand menu dégustation 130 + accords 90

Pain au levain multigrain 8

Albacore, crumpet à la moëlle et câpres de sureau 13

Pétoncle crue, carotte en escabèche et shiso 18

Homard, topinambours, raifort et algues 27

Foie gras, lentilles, coing et vinaigre de xérès 32

Tortelloni de pdt nouvelles, oursin et ouzo 32

Gratin de tripes et chou avec truffe de bourgogne 34

Double raviolo aux foies et cœurs de volaille avec chanterelles en tube 32

Flanc de thon rouge, riz bomba, œufs de hareng fumés et oignons verts 52

Agneau grillé, morcilla, tomate fumée et courge fermentée 55

*nous suivons un modèle sans pourboire*  
**TOUS LES PRIX INCLUENT LE SERVICE**

Small tasting menu 98 + pairings 66

Large tasting menu 130 + pairings 90

Multigrain sourdough 8

Albacore, bone marrow crumpet and elderberry capers 13

Raw scallop, carrot escabeche and shiso 18

Lobster, Jerusalem artichoke, horseradish and seaweed 27

Foie gras, lentils, quince and sherry vinegar 32

New potato tortelloni, sea urchin and ouzo 32

Tripe and cabbage gratin with burgundy truffle 34

Chicken liver and heart double raviolo with yellowfoot chanterelles 32

Bluefin tuna belly, Bomba rice, smoked herring roe and green onions 52

Grilled lamb, morcilla, smoked tomato and fermented squash 55

*we operate with a no-tipping model*  
**ALL PRICES INCLUDE SERVICE**