

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 tandoori, carotte, clémentine et habanada fermentés 18

Foie gras, lentilles, coing et vinaigre de xérès 32

Tripes, chou à la truffe et toast au suif 28

Tortelloni de pdt nouvelles, oursin et ouzo 32

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

Anguille grillée et gruau au persil 48

Agneau rôti, 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

Tandoori scallop, carrot, clementine and fermented habanada 18

Foie gras, lentils, quince and sherry vinegar 32

Tripe, truffled cabbage and suet toast 28

New potato tortelloni, sea urchin and ouzo 32

Chicken liver and heart double raviolo with yellowfoot chanterelles 32

Grilled eel and parsley porridge 48

Roast lamb, morcilla, smoked tomato and fermented squash 55

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