



MENU DÉGUSTATION

Cylindre d'oignon croustillant caramélisé
et mousse de croquette "4, 5"

Blinis et caviar d'esturgeon "4, 5, 7, 9"
(Caviar Beluga Amur Iranian Method)

Tartare de surlonge et de moelle, jaune séché au soja et
sphères de moutarde "1, 2, 4, 5"

Palourdes, carbonara de plancton et lard croustillant "3, 5"

Côtelettes de longe de turbot nappées
de céleri-rave et d'ail rôti "4, 9, 11"

Cordon-bleu de veau, fromage Idiazabal, risotto de pommes
de terre, trompettes de la mort et champignons "4, 5, 7"

Tarte aux pommes Villa Antilla
Fruits rouges, glace sèche et meringue "4, 5"

(Tables complètes. Heure Max 14h00 / 21h00)



MENU DÉGUSTATION VÉGÉTARIEN

Cylindre d'oignon croustillant farci d'ail rôti

Brocoli rôti sur crème de légumes de saison

Artichaut à basse température avec aïoli de safran

Crème de citrouille, pomme sautée et gelée de moût

Jardin de légumes, quinoa frit et ail rôti de noix de cajou

Oeuf à basse température, Parmentier truffé et champignons

Tarte aux pommes villa Antilla

Fruitss rouges à la lait Merengada

(Tables complètes. Heure Max 14h00 / 21h00)