

Menu dégustation

Tables complètes. Heure limite 14h00 / 21h00

Panipuri au txangurro (crabe)

avec avocat, jus de citron vert et crème aigre

Carpaccio de txuleta

Perles de yuzu et faux caviar à la moutarde (2,14)

Crème d'amandes aux crevettes rouges

Émulsion de basilic et huile de truffe (8,10,14)

Poulpe à la flambé

Huile fumée, mousse de pomme de terre et aioli à l'ail rôti (3,4,5,14)

Taco au thon rouge

Couverture à la pistache, sofrito au safran et émulsion de kimchi
(3,4,8,9,11,14)

Joue d'Angus

Parmentier truffé, escalope de foie gras et jus de joues de veau (4,11,14)

Ying-Yang

Demi-sphère au chocolat blanc et agrumes – demi-sphère au chocolat et noisette (1,4,8,14)

Menu dégustation Végétarien

Tables complètes. Heure limite 14h00 / 21h00

Cylindre d'oignon croustillant

fourré à l'ail rôti

Brocoli rôti

sur crème de légumes de
saison

Artichaut cuit à basse température

avec aïoli au safran

Crème de potiron

pommes sautées et gelée de moût

Jardin de légumes verts

quinoa frit et ail rôti aux noix de cajou

Œuf à basse température

parmentier truffé et champignons truffé, escalope de foie gras et jus
de joues de veau (4,11,14)

Tarte aux pommes villa antilla

Fruits rouges à la crème meringuée