



GASTRONOMY MENU *MENU GASTRONOMIQUE*

FRIDAY / VENDREDI

Grilled foie gras with brioche and nuts
Foie gras braisé avec brioche et fruits secs



Garlic prawns and prawn egg emulsion
Crevettes à l'ail et émulsion à base de son propre corail



Turbot with almond cream noisette and apricot
Turbot à la crème d'amande noisette et pêche de vigne



Ibérico pork shoulder with acorn-fed ham
Presa de porc ibérique et jambon de gland



Yoghurt, passion and basil
Yaourt, passion et basilic



Dark chocolate with toffee and milk meringue ice cream
Chocolat noir au toffee et glace au lait meringué



51 € p.p.

Water included / Eau incluse



Gluten



Fish
Poisson



Lactose



Molluscs
Mollusque



Egg
Œuf



Seafood
Fruits de mer



Nuts
Fruits secs



Sulphites
Sulfites

Prices include VAT / Prix TTC