

Menú ABaC

Bloody Mary on the rocks

Canule de croutons avec petite salade crémeuse, ventrèche de thon séché
Torrezno ibérique tranché finement avec du jambon ibérique et des tomates à
l'huile d'olive

Huître flambée à la velouté de fruits de mer fumée

Canapé de pain aéré fin au lio de bouillabaisse et caviar

Dorade séchée aux mollusques et "gazpachuelo" d'oignons de printemps à la
coriandre

Notre tomate semi-séchée conservée avec un lio de salade grecque et pain aux
herbes, gazpacho de salade de tomates verts et germes de salade Caprese

Nouilles de brioche façon ramen thaï aux crevettes écarlates

Brioche d'anguille grillée, avec l'aïoli à la citronnelle

Senbei aux crevettes écarlates et aux algues marines

La flamme du grill au pain noir

Œufs fumés, fromage et oignons

Wellington de pâte feuilletée de riz soufflé, charcuterie et champignons asiatiques

Le Petit Prince

Saveurs de crème catalane avec du popcorn Nitro/crème, de la glace à la caramel
brûlé et une gaufrette de riz.

Ballon sucettes de fraises et begonias à l'eau de fraises et de lavande

Citrouille de bonbon

295€ Menú dégustation

140€ Option accord vins

Prix par personne

10% iva inclus

Les menus se servent à la table complète

Les menus sont susceptibles de modifications de la part du Chef étant donné que
nous travaillons avec des produits de saison