

## **MENU SIGNATURE 88 €**

Supplément accord mets et vins sur les 5 plats du menu 45 €  
(le menu est conseillé pour l'ensemble de la table)

Mise en bouche gourmande de saison

\*\*\*

Foie gras de canard mi-cuit exotique, légumes racine, betterave & figues

\*\*\*

Merlu de Palangre

cuit moelleux en cuisson lente, viennoise à l'anis  
vert, infusion dashi aromatique, champignons de cueillettes

\*\*\*

Ris de veau,

Caramélisé au sautoir & Gambas de Palamos en terre & mer  
jus de veau réduit au café du Brésil / Scorsonères glacés

\*\*\*

Les Pâturages

Fromages de garde, du Pays et d'autres régions

\*\*\*

Rafraîchi d'agrumes au Campari

\*\*\*

Ananas & mangue rôtie, Pavlova au citron vert

Prix nets, TVA 10 % service compris

Tous nos plats peuvent varier selon la pêche, le marché, la météo,  
les créations du Chef.