

MENU DÉGUSTATION

CHEF: ALEXIS LESSARD
& COLLIN STROBACH

AJOBLANCO

CREVETTE, OIGNON MARINÉ, HUILE VERTE, RADIS

CONCOMBRE GRILLÉ

SALSA VERDE, CELERI, IKURA, RIZ SOUFFLÉ, CORIANDRE

**VINHO VERDE, APHROS LOUREIRO, 2023*

CAPPELLACCI AU HOMARD

RICOTTA, BISQUE À LA CITRONNELLE, SALICORNE

**RIOJA ALTA, MORAZA, 2022*

CAILLE À LA JERK

GALETTE DE RIZ, SALADE FRAICHE, NUOC CHAM, AIOLI

PRIORAT, NITA, MERITXELL PALLEJÀ, 2021

FILET MIGNON GASPOR

PICADA DE NOISETTE, BETTE À CARDE, BETTERAVE

RÔTIE, JUS AU THYM

DOLCETTO D'ALBA, V. PARI, GUIDO PORRO, 2022

CHURROS

CAMERISE AU SIROP D'ASCLEPIADE,
RHUBARBE FERMENTÉE, GLACE BABEURRE

SOMMELIER : GABRIEL BRISSON

TASTING MENU

CHEF: ALEXIS LESSARD
& COLLIN STROHBACH

AJOBLANCO

SHRIMP. MARINATED ONION, GREEN HERBAL OIL

GRILLED CUCUMBER

SALSA VERDE, FENNEL, IKURA, CILANTRO, PUFFED RICE

**VINHO VERDE, APHROS LOUREIRO, 2023*

LOBSTER RAVIOLI

LEMONGRASS BISQUE, FENNEL, PICKLEWEED

**RIOJA ALTA, MORAZA, 2022*

JERK QUAIL

RICE CAKE, FRESH SALAD, NUOC CHAM, AIOLI

PRIORAT, NITA, MERITXELL PALLEJÀ, 2021

GASPOR FILET MIGNON

HAZELNUT PICADA, SWISS CHARD, ROASTED BEETROOT,
THYME JUICE

DOLCETTO D'ALBA, V. PARI, GUIDO PORRO, 2022

CHURROS

HASKAP WITH MILKWEED SYRUP, FERMENTED RHUBARB,
BUTTERMILK ICE CREAM