

Ola

Nanter Parisate qui.

MENU EXECUTIF

Pain au levain et longues fermentations

**Notre sélection de beurres:
Betterave, avocat, et salé**

Gilda

**Nuage de betterave avec tartare de crevettes et
bergamote**

**Tartelette croustillante aux algues, saumon mariné et
miso**

Perles de fenouil crues, en risotto et émulsionnées

Filet de morue avec kokotxas et txangurro à la biscaïenne

**Porc ibérique avec crème de boudin noir croustillante,
asperges, dattes et petit-lait de parmesan**

**Génoise glacée au cacao avec prunes, carottes, noisettes
et rhum**

**Mes petites douceurs: Bonbon aux noisettes, amandes et
framboises, soupe au chocolat, moût de raisin rouge et
fruits de la passion, gâteau russe et rochers au chocolat**

L'élaboration artisanale dans notre cuisine implique la manipulation de tous les allergènes à déclarer conformément au règlement (UE) 1169/2011. Si vous souhaitez obtenir des informations correspondant à chaque plat, veuillez vous adresser à notre personnel de service."