

Ola

Martin Perastogi.

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 biscailienne

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

85€

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."