



MENU DÉGUSTATION OLA

**Notre sélection de beurres: salé, citronnelle, avocat,
tomate et champignons**

Pain au levain et longues fermentations

Nos olives assaisonnées

" Moules "

**Mille-feuille caramélisée à l'anguille fumé, foie gras,
ciboulette et pomme verte**

Caviar sur beignet de bonite et bouillon dashi

**Omelette aux crevettes croustillantes, tarama,
champignons émulsionnés et gel de yuzu**

**Gâteau crémeux aux champignons, au ris de veau et aux
truffes**

**Begi haundi (calmar) avec son jus lié, jaune d'œuf, purée
d'oignons grillés, touches d'agrumes et basilic**

**Royal de crevettes en roulade avec noix de Saint-Jacques
en salaison, germes de soja, salicornes et couteaux de mer**

**Kokotxas et tranches de cabillaud à la vizcaína sauce
basque aux crevettes rouges**

**Épaule de porc ibérique grillée avec chutney de rhubarbe,
boudin "conquito" et pomme épicée**

**Bonbon de fromage de brebis fumé et neigeux avec
crème de potiron et vanille, orange et ail noir**

Safran, chocolat blanc et wasabi

**Mes petits bonbons: Bonbon de vanille, amande et
framboise, soupe de chocolat, moût de raisin rouge et fruit
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. "