



MENU DÉGUSTATION OLA

Pain au levain et longues fermentations

Notre sélection de beurres: salé, betterave, et avocat

Gilda

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

Tartelette croustillante aux algues, saumon mariné et miso

Aubergine, sésame et caviar

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

Perles de fenouil cru, en risotto et en émulsion

Omelette liquide au jambon et à la truffe

**Boule croustillante de begi haundi et aioli au paprika
de la Vera**

Filet de morue avec kokotxas et txangurro à la biscaïenne

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

Whisky aigre chaud et froid aux fruits de la passion

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

**Mes petits bonbons: Bonbon aux noisettes, 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."