

SEASONAL TASTING MENU

MENU DÉGUSTATION DE SAISON

Scorpion fish ravioli with Thai mussels and passion fruit pearls

Ravioli de rascasse avec moules thaï et perles de fruit de la passion

(1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 14)

Wild turbot confit with reduced jus, chestnuts, and green asparagus

Turbot sauvage confit avec son jus réduit, châtaignes et asperges verte

(2, 3, 6, 7, 14)

Blood orange sorbet

Sorbet d'orange sanguine

(4)

Black Angus beef tenderloin with foie gras escalope and Port wine sauce

Filet de bœuf "Black Angus" avec escalope de foie gras et sauce au Porto

(2, 3, 4, 10, 14)

Mango tarte Tatin with pumpkin praline, Breton shortbread, and licorice ice cream

Tatin de mangue avec praliné de potiron, sablé breton et glace à la réglisse

(1, 2, 3, 4, 5)

Includes Vichy Catalan sparkling and still water and bread

Inclus les eaux Vichy Catalan avec et sans gaz et du pain

60€

(VAT included / TVA incluse)



Dishes may contain traces of other allergens; please consult with the staff if you have any doubts.

Les plats peuvent contenir des traces d'autres allergènes ; veuillez consulter le personnel en cas de doute.