MENU

DÉJEUNER
DU LUNDI AU SAMEDI

2 TEMPS - 38 €
3 TEMPS - 45 €

DÉJEUNER
DIMANCHE

DÎNER
DU LUNDI AU DIMANCHE

5 TEMPS - 59 €
6 TEMPS - 72 €

DEMI-PENSION
DÎNER

2 TEMPS - 38 €
ou -10% sur les tarifs du soir

ENTRÉES

TARTARE DE CAMARON
Leche de tigre amande, gel au thé chaî, tartare de camaron, citron confit combava, huile de Cotomili, gelée corsée de camaron

FEUILLE À FEUILLE DE LÉGINE ET BANANE
Banane confite et en chips, vinaigre de fleurs. Siphon hollandaise relevé aux épices péi, cromesquis de chouchou et légine

RAVIOLE DE CANARD TRUFFE VANILLE
Farce inspirée d'un canard à la vanille, consommé de canard, galanga, truffe, mousseline de bringelle fumée et vinaigrette sésame miso et truffe

AVOCAT SOLEIL ET BASILIC
Crémeux avocat, légumes grillés, huile d'herbes, foccacia, sorbet tomate, anchois en tempura

PLATS

BALLOTINE DE POISSON FARCE FINE CHORIZO
Gnocchi à la pâte de tomates maison, glaçage boucané et sauce charcutière péi, basilic et piment

POISSON CUIT À L'UNILATÉRAL
Tartelette de riz vénéré, condiment courgette gros piment et charbon. Mousseline de petits pois et haricots noirs, sauce genevoise

MAGRET DE CANARD
Condiment câpres poivre et sauge, sucrine en texture, rougail pomme concombre, béarnaise au gin

RAVIOLE DE CANARD TRUFFE VANILLE
Farce inspirée d'un canard à la vanille, consommé de canard, galanga, truffe, mousseline de bringelle fumée et vinaigrette sésame miso et truffe

RISOTTO DE PETITS POIS
Risotto petits pois, menthe, crémeux burrata, éclats de pistache, oeufs de truite fumés

SUCRINE GARNIE *Uniquement le midi*
Crémeux d'avocat, poulet croustillant, tomates cerises rôties, légumes du moment grillés, vinaigrette citron-miel-gingembre et croûtons

DESSERTS

FRAISE EN FRAÎCHEUR
Biscuit amande, marmelade fraise, ganache montée chocolat blanc, basilic et poivre de Timut, voile fraise, granola miel péi, tuile aux herbes

TARTELETTE CHOCOLAT DAKATINE ET DULCE
Croustillant gavote et chocolat blanc, crémeux dulce dakatine, émulsion chocolat noir, granité café

SOUVENIR D'ANDALOUSIE
Traditionnelle tarta de queso, compotée mandarine et papaye aux épices, glace vanille bourbon et tuile amande

FROMAGE, SÉLECTION DU MOMENT

LA PARENTHÈSE
RESTAURANT