



GASTRONOMIC ITINERARY / ITINÉRAIRE GASTRONOMIQUE

~ Winter / Hiver ~

Welcome Aperitif / Apéritif de Bienvenue

Toasted brioche bread with mushroom cream, Iberian ham and black truffle
Brioche grillée garnie de crème de champignons, de jambon ibérique et de truffe noire



Marinated trout with beetroot, sour cream, green oil and crispy onions
Truite marinée à la betterave, à la crème fraîche, à l'huile verte et aux oignons croustillants



Prawn tartare with coral mayonnaise on a wonton crisp
Tartare de crevettes avec mayonnaise corail sur une tuile wonton



~

Warm scallop on roasted cauliflower
Noix de Saint-Jacques tiède sur chou-fleur rôti



Mediterranean cream with langoustines and red prawns
Crème méditerranéenne aux langoustines et aux crevettes rouges



Ravioli of tender beef cheek with winter mushrooms and black truffle
Raviolis de joue de bœuf tendre aux champignons d'hiver et à la truffe noire



Creamy mountain rice with chanterelle mushrooms and black truffle
Riz de montagne crémeux aux girolles et à la truffe noire



Winter monkfish with beurre blanc and caviar
Lotte d'hiver au beurre blanc et au caviar



Pre-Pyrenees venison tartare
Tartare de venaison des Pré-Pyrénées



Duck breast, sweet potato and glazed Brussels sprouts
Magret de canard, patate douce et choux de Bruxelles glacés



~

Pomegranate and green apple sorbet on a cloud of yogurt
Sorbet grenade et pomme verte sur un nuage de yaourt



Cutting pine nuts between cocoa and coffee leaves
Pignons de pin brisés entre feuilles de cacao et de café



Petits fours

Still or sparkling mineral water, bread, coffee and teas / Eaux minérales ou gazeuses, pain, café et infusions

Price – Prix

€ 40 per person (incl. VAT) / 40 € par personne (TVA comprise)

