

LA CARTE DES TAPAS...À PARTAGER

MINI CANNELLONI DE HOMARD FROID Croûtons de pain et bisque	20€
CEVICHE DE POISSON "PÉRUVIEN- JAPONAIS" Poivron rocoto, yuzu, mini concombre et framboise	15€
PAPILLOTE DE POTIRON ET TALEGGIO Feuilles de figuiers "à la sauce du moment"	12€
ROYAL DE TRUFFE NOIRE AVEC SON OEUF A BASSE TEMPÉRATURE Miettes croustillantes et émulsion de truffes	18€
PANACHÉ DE PETITS LÉGUMES ET CHAMPIGNONS SAUVAGES Avec amandes et viande Léon séchée croquante	20€
PAPADE DE PORC ET SA QUENELLE DE CAVIAR BAERI Parmentier et émulsion de beurre blanc	22€
JAMBON DE BELLOTA D.O GUIJUELO Accompagné de son pain cristal tomate	18€
CAVIAR BAERI "PERLE NOIRE".. POUR LE PLAISIR ! 50 grs de Caviar avec blinis et 2 coupes de Cava	95€

LES PLATS

MERLU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE AVEC DU THÉ NOIR Horchata de crustacés et Ris de veau	24€
POISSON DU MARCHÉ TEPPANYAKI Petits légumes écologiques de Pau servi avec une sauce "Romesco" aux pignons	26€
HOMARD EN TROIS SERVICES Riz et salade de homard avec son bouillon Thaïlandais	42€
PIGEON AU SANG EN CROÛTE DE SEL Avec des figues accompagnées de pâte de coing confite	28€
MILLE FEUILLES DE BŒUF Foie gras et épinards à la crème	24€
TATAKI DE BLACK ANGUS Micro sitake, algues, salicorne et jus maison secret	28€

LES DESSERTS

FLEURS "MANCHEGAS" Crème de cannelle et glace à l'anis	10€
TARTELETTE DE KALAMANSI Meringue suisse et sorbet de Guayaba et gingembre	12€
DEMI-SPHÈRE DE CAMELIA VALRHONA Glace au café et soupe au chocolat et orange	12€
TRILOGIE DE GLACES FAITES MAISON Selon la saison	11€

*Conformément à la réglementation de l'UE,
Vous pouvez demander au Maître une liste des allergènes si vous le souhaitez*

MENU "SAVEURS"

PAPILLOTE DE POTIRON ET TALEGGIO
Feuilles de figuiers "à la sauce du moment"

POISSON DU MARCHÉ TEPPANYAKI
Petits légumes écologiques de Pau servi avec une sauce
"Romesco" aux pignons

MILLES FEUILLES DE BŒUF
Foie gras et épinards à la crème

FLEURS " MANCHEGAS"
Crème de cannelle et glace à l'anis

48€ (TVA incluse)

MENU DEGUSTATION "LAZULI"

CEVICHE DE POISSON "PÉRUVIEN- JAPONAIS"
Poivron rocoto, yuzu, mini concombre et framboise

ROYAL DE TRUFFE NOIRE AVEC SON OEUF A BASSE TEMPÉRATURE
Miettes croustillantes et émulsion de truffes

PAPADE DE PORC ET SA QUENELLE DE CAVIAR BAERI
Parmentier et émulsion de beurre blanc

HOMARD EN TROIS SERVICES
Riz et salade d'homard avec son bouillon thaïlandais

MERLU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE AVEC DU THÉ VERT
Horchata de crustacés et Ris de veau

TATAKI DE BLACK ANGUS
Micro sitake, algues, salicorne et jus maison secret

TRILOGIE DE GLACES FAITES MAISON
Selon la saison

DEMI-SPHÈRE DE CAMELIA VALRHONA
Glace au café et soupe au chocolat et orange

75€ (TVA incluse)

Ce menu ne sera servi que pour une table entière