

IDÉES APÉRITIVES... !

LA SELECTION DE CHARCUTERIES DU PAYS	12€
LES CROQUETTES MAISON, JAMBON ET GAMBAS (4)	9€
LE JAMBON IBÉRIQUE D.O HUELVA <i>PAIN « CRISTAL » À LA TOMATE</i>	24€
LE CAVIAR BAERI « PERLE NOIRE »... POUR LE PLAISIR ! <i>50 GRS DE CAVIAR AVEC BLINIS ET 2 COUPES DE CAVA</i>	86€

LES ENTRÉES

MAQUEREAU MARINÉ <i>CORNICHONS ET AIL BLANC</i>	15€
LES ASPERGES BLANCHES IBÉRIQUE	18€
LA SALADE DE LA MER... <i>ALGUES ET COQUILLAGES</i>	17€
CARPACCIO DE THON ROUGE MARINÉ <i>RAIFORT ET HERBES AROMATIQUES</i>	18€
L'ŒUF CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, <i>PETITS POIS, ÉMULSION DE TUBERCULES</i>	16€

LES PLATS

TURBOT SAUVAGE À LA BRAISE <i>SAUCE AUX HERBES FERMENTÉES ET POIREAUX</i>	26€
HOMARD PACKCHOI <i>SAUCE HOLLANDAISE AUX FRUITS DE MER ET RAS EL HANOUT</i>	35€
MER ET MONTAGNE <i>GAMBAS DE ROSES ET «PAPADE » DE PORC</i>	32€
L'ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT <i>CUITE À BASSE TEMPERATURE AVEC ÉPEAUTRE ET SALSIS</i>	30€
LA TERRINE DE COCHON DE LAIT <i>GRATIN DE POMME DE TERRE ET LÉGUMES GLACÉES</i>	28€

LES DESSERTS

KAFIR <i>FRUITS DE LA FORÊT ET HERBES SAUVAGES</i>	9€
LA GANACHE DE CHOCOLAT <i>LÉGEREMENT FUMÉE, CAMEL ET ÉPICES</i>	10€
LE SOUFFLÉ A LA VANILLE <i>GLACE BAILEY'S (20 MN D'ATTENTE)</i>	14€
LA SELECTION DE FROMAGES <i>MARMELADES FAITES MAISON</i>	14€

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

MENU "SAVEURS" ... EN 4 SERVICES

CARPACCIO DE THON ROUGE MARINÉ
RAIFORT ET HERBES AROMATIQUES

TURBOT SAUVAGE À LA BRAISE
SAUCE AUX HERBES FERMENTÉES ET POIREAUX

LA TERRINE DE COCHON DE LAIT
GRATIN DE POMME DE TERRE ET LÉGUMES GLACÉES

GANACHE DE CHOCOLAT
LÉGÈREMENT FUMÉE, CAMEL ET ÉPICES

Ou

KAFIR,
FRUITS DE LA FORÊT ET HERBES SAUVAGES

48€ (TVA incluse)

MENU DEGUSTATION "LAZULI" ... EN 8 SERVICES

FROMAGE COTTAGE, ANCHOIS ET ALGUES

TOMATES EN TEXTURES

MAQUEREAU MARINÉ
AVOCAT ET AIL BLANC

TERRINE DE VEAU,
FOIE, OIGNON FERMENTÉ ET NOISETTE

HOMARD À LA BRAISE,
HOLLANDAISE DE FRUITS DE MER ET RAS EL HANOUT

GNOCCHI ET TRIPOUS DE CABILLAUD

PIGEONNEAU EN DEUX SERVICES

GANACHE DE CHOCOLAT,
LÉGÈREMENT FUMÉE CAMEL ET ÉPICES

Ou

KAFIR,
FRUITS DE LA FORÊT ET HERBES SAUVAGES

75€ (TVA incluse)

*Le menu Dégustation « Lazuli » ne sera servi que pour une table entière,
Merci de votre compréhension.*